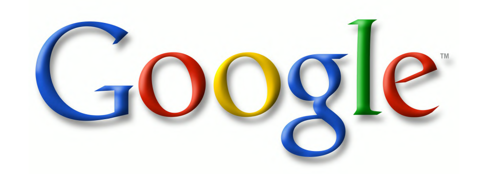
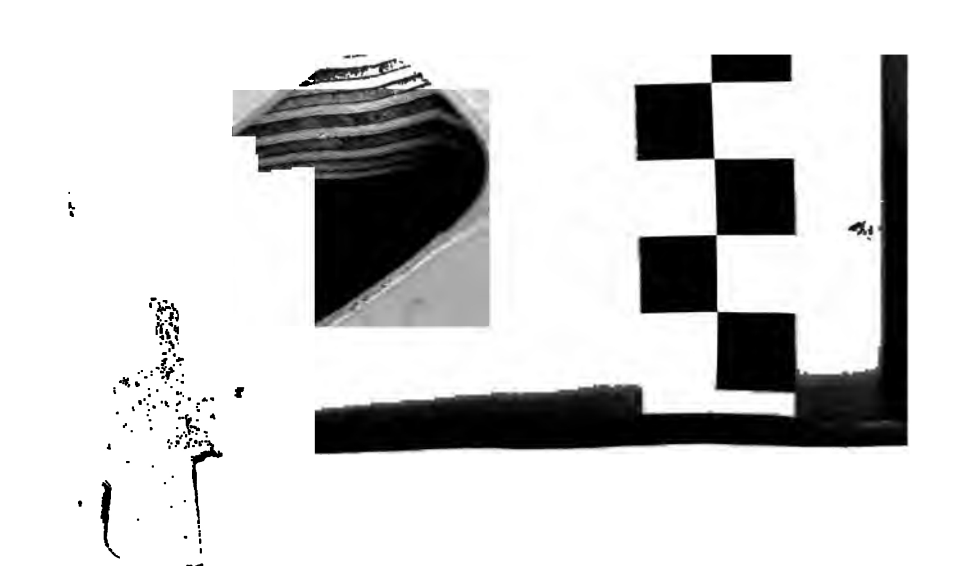




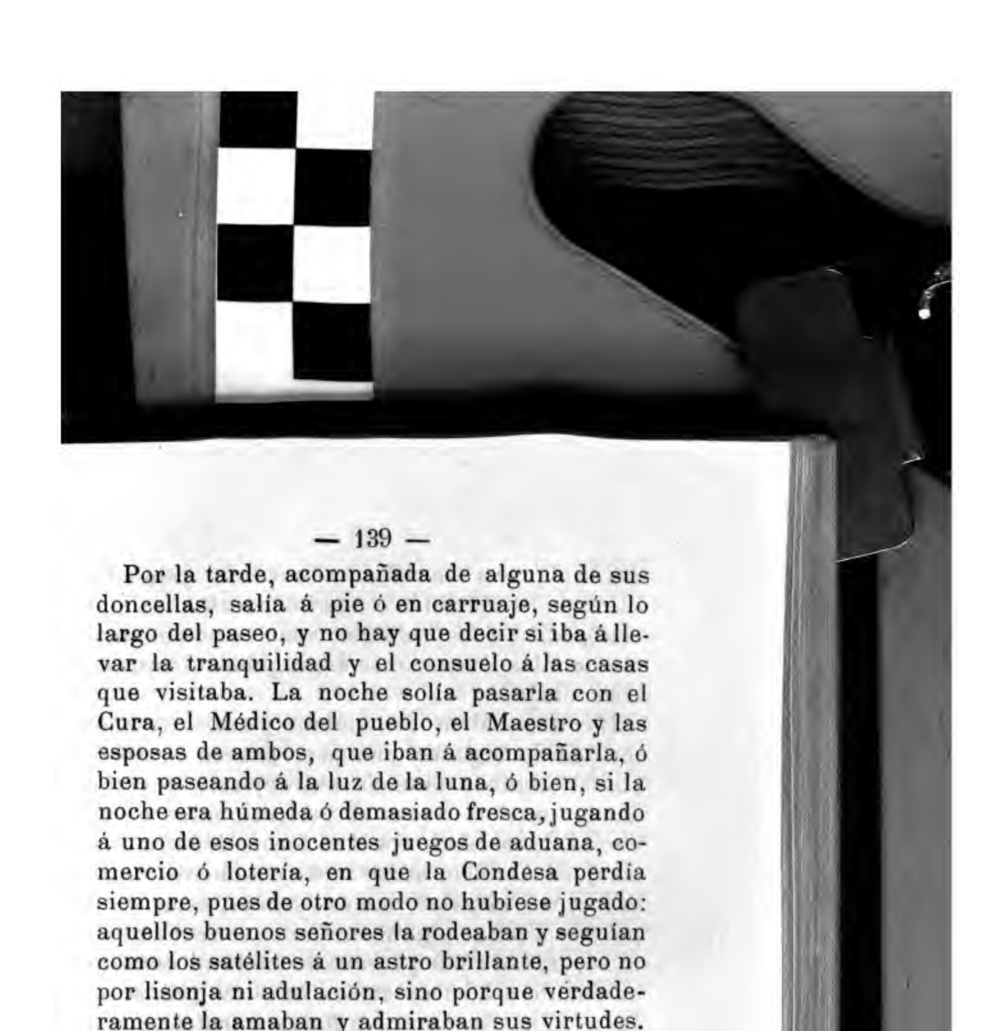


su casa en un templo cuya sola deidad son ellas propias, y lo sacrifiquen todo en aras de su loca vanidad. El deseo de agradar es natural no sólo en la mujer sino hasta en el hombre, pero estas tales cuya descripción leemos en algunas novelas de costumbres, en algunos libros cuyas doctrinas á modo de maléfico filtro exaltan la fantasía y pervierten el corazón, no se contentan con agradar, no con ser admiradas, que es el refinamiento del orgullo; quieren excitar la más baja, la más rastrera de las pasiones: quieren fomentar la envidia!

Y las mujeres poseedoras de grandes riquezas deben fomentar precisamente la más noble, la más alta de las virtudes: la caridad!

Vamos, pues, á oponer á tanto cuadro de desmoralización, de vanidad y locura el hermoso tipo de una familia de ilustre alcurnia, de riquezas inmensas y de sólida virtud; no importa que nuestra tosca pluma lo presente imperfectamente bosquejado; lo bello siempre es bello, las virtudes que vamos á pintar no necesitan las galas del estilo en su descripción, pues tienen por sí mismas un atractivo indefinible.

La Condesa de... posee un corazón que vale más que todos los tesoros de su esposo, una nobleza de alma y una elevación de sentimientos muy superiores á la nobleza de abolengo; con tales circunstancias no se orgullece de sus títulos, ni de su posición; pero bendice al Se-



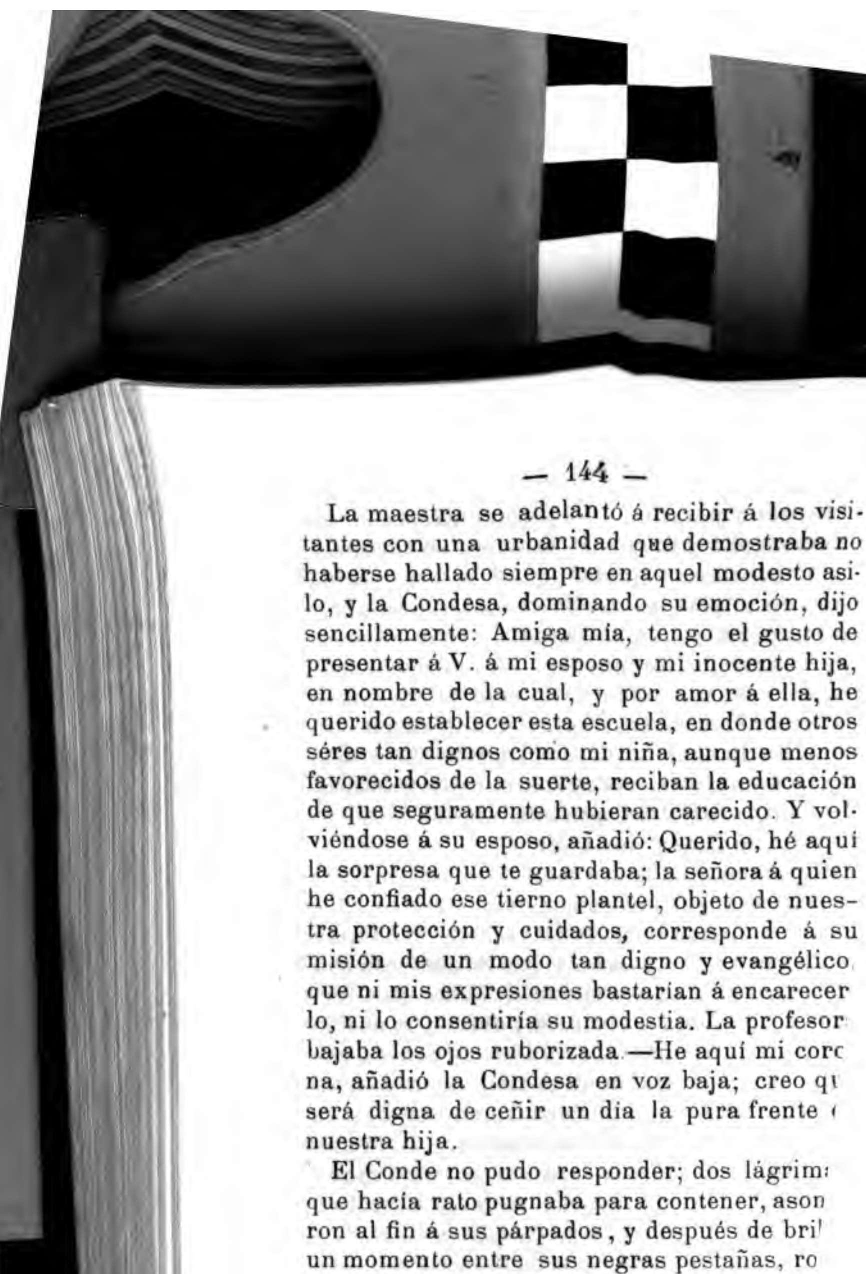
Por la tarde, acompañada de alguna de sus doncellas, salía á pie ó en carruaje, según lo largo del paseo, y no hay que decir si iba á llevar la tranquilidad y el consuelo á las casas que visitaba. La noche solía pasarla con el Cura, el Médico del pueblo, el Maestro y las esposas de ambos, que iban á acompañarla, ó bien paseando á la luz de la luna, ó bien, si la noche era húmeda ó demasiado fresca, jugando á uno de esos inocentes juegos de aduana, comercio ó lotería, en que la Condesa perdía siempre, pues de otro modo no hubiese jugado: aquellos buenos señores la rodeaban y seguían como los satélites á un astro brillante, pero no por lisonja ni adulación, sino porque verdaderamente la amaban y admiraban sus virtudes.

Dos veces á la semana iba al colegio en que se educaba Clemencia, se enteraba de sus adelantos y encargaba con especial cuidado á la Directora y á los maestros que la educasen como si fuese una hija del pueblo, que no contemporizasen con sus exigencias y caprichos, inculcándole las máximas religiosas y morales, enseñándole á ser tanto más humilde cuanto más elevada debía ser su posición social, que no se desdeñase de saber y practicar, no solamente las labores de su sexo, sino los quehaceres domésticos como cualquier mujer de la clase media. En una palabra, quería que su educación moral é intelectual marchasen uni-



Llegaron por fin, y bajaron enfrente de un atrio sencillo y limpio; la Condesa se adelantó, subió cinco ó seis gradas, y al ir á apoyar su mano en el pestillo de un cancel que se abría desde fuera, y que no parecía ser la primera vez que se le franqueaba, un coro de voces dulces, suaves é infantiles, como de los ángeles, entonó la *Salve Regina*, esa plegaria tan bella, en la cual se describen nuestros sufrimientos y nuestra esperanza, nuestra debilidad propia y la fortaleza que nos infunde la misericordia de Dios y de su Madre.

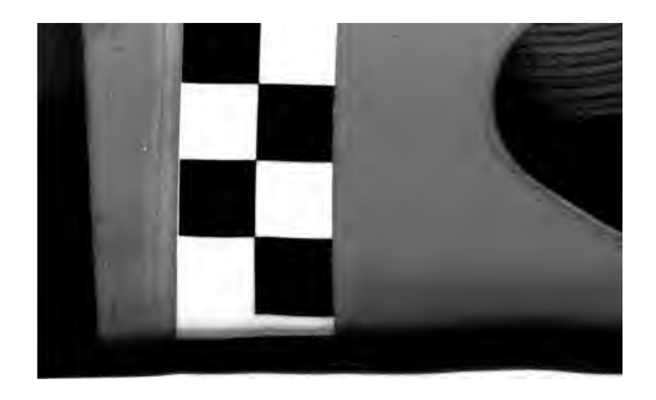
Clemencia y su padre caminaban de sorpresa en sorpresa, se miraron atónitos por un momento, pidiendo luego la clave de aquel enigma á la única que la poseía, y que se contentó con imponerles de nuevo silencio, hasta que, terminada la oración, abrió la puerta y apareció á sus ojos una magnífica y bien ordenada escuela de niñas. Había unas 120, que continuaban aún en la humilde postura en que habían invocado á la Reina de los ángeles, y que á una señal de la maestra se levantaron como movidas por un resorte. En el semblante simpático y dulce de la profesora y en los inocentes rostros de las alumnas, se reflejó un mismo sentimiento al ver á la Condesa y su familia; en todos ellos se pintaba la misma expresión de amor entrañable, de gratitud inmensa, de inefable felicidad.



La maestra se adelantó á recibir á los visitantes con una urbanidad que demostraba no haberse hallado siempre en aquel modesto asilo, y la Condesa, dominando su emoción, dijo sencillamente: Amiga mía, tengo el gusto de presentar á V. á mi esposo y mi inocente hija, en nombre de la cual, y por amor á ella, he querido establecer esta escuela, en donde otros séres tan dignos como mi niña, aunque menos favorecidos de la suerte, reciban la educación de que seguramente hubieran carecido. Y volviéndose á su esposo, añadió: Querido, hé aquí la sorpresa que te guardaba; la señora á quien he confiado ese tierno plantel, objeto de nuestra protección y cuidados, corresponde á su misión de un modo tan digno y evangélico que ni mis expresiones bastarían á encarecer lo, ni lo consentiría su modestia. La profesor bajaba los ojos ruborizada.—He aquí mi corc na, añadió la Condesa en voz baja; creo q será digna de ceñir un día la pura frente nuestra hija.

El Conde no pudo responder; dos lágrim que hacía rato pugnaba para contener, ason ron al fin á sus párpados, y después de bri un momento entre sus negras pestañas, ro ron por su rostro varonil.

Protectores y protegidas lloraron de tern y los ángeles sin duda sonreían, presentan Señor la pura ofrenda de aquellas lágr



vertidas en el suelo á impulso de unos sentimientos tan sublimes.

Después de entregar la Condesa lindas estampas y otros objetos de premio á las niñas más aplicadas, rogó á la maestra que las despidiese, áun cuando fuera algo más temprano de lo regular, y los acompañase á ver su habitación y las dependencias de aquel edificio. Entonces pudieron el Conde y Clemencia enterarse de las circunstancias que habían acompañado á la creación de aquel útil establecimiento.

Había en el pueblo cercano escuela de niños, pero carecía de una de niñas, siendo tanto más sensible su falta, cuanto en ninguna de las aldeas vecinas había de una ni otra clase, concurriendo los muchachos de todas ellas á recibir la educación en el citado pueblo.

Guardaba la noble dama los 15,000 pesos, verdadera economía, porque también cabe el economizar en las familias opulentas, con objeto de gastarlos en obras de misericordia ó caridad; aunque no sabía de fijo la ocasión en que le convendría emplearlos, bien segura, empero, de que ésta no le faltaría. Durante su permanencia en el campo, observó lo atrasado de la educación de la mujer en aquella comarca, é hízolo presente al Párroco; pero este honrado sacerdote, que deploraba como ella tan



bramiento en una señora merecedora por todos conceptos de la noble misión que se le encomendaba. Viuda con dos hijas que la secundaban y ayudaban en su cometido, persona de moralidad intachable, de finos modales, laboriosa é instruída, debía contribuir poderosamente á la felicidad futura de infinidad de familias, formando de aquellas niñas incultas y groseras, madres de familia hacendosas, inteligentes, próvidas y económicas; mujeres, en fin, capaces de llenar sus deberes, que trabajasen con la conciencia de su dignidad y con la esperanza de alcanzar la eterna recompensa.

Nada es comparable á la dulce satisfacción que experimentó el Conde con este relato; nada más tierno que la expansión de aquellos tres corazones cuando, de regreso á su morada, pudieron recordar el padre y la hija la agradable sorpresa de aquella tarde, y la Condesa recibir, medio ruborizada, el parabién por su bello pensamiento y por la acertada distribución de sus economías.

Desde aquella hora conoció más y más la joven Clemencia las bellas dotes que adornaban á su madre, y ardió en deseos de imitarla; desde aquella hora suspiró por volver al lado de aquel modelo de virtudes, y se aplicó á aprender con mayor empeño para que se acortase el plazo de su separación.



modelos, sino para que comprendiese que en *el uso de las riquezas* puede haber dispendios inmorales, y puede haber economías, sin faltar á aquello que se conceptúa como deber social y sin rayar en avaricia.

Los Condes llegaron á una edad avanzada, teniendo la dicha de casar á su hija con un joven tan virtuoso como ella, y aquellas cuatro personas que casi nunca se reunían para asistir á los espectáculos públicos y á las fiestas donde reinaba el placer, porque los padres habían renunciado ya á las diversiones, iban juntos á la morada del que sufría, á visitar al enfermo, á consolar á la viuda, á proteger y colocar al huerfanito. En todas las asociaciones caritativas figuraban sus esclarecidos nombres.

Murió, por fin, la Condesa como había vivido, encargando que su funeral fuese tan modesto como el de una mujer del pueblo, empleando en limosnas lo que debía gastarse en unas magníficas exequias que, más que para el eterno descanso del finado, sirven muchas veces para demostrar el orgullo de los que le sobreviven.

No tardó mucho su buen esposo en seguirla al sepulcro, é imitó su ejemplo de humildad, de modo que tan bendecidos como habían sido los actos de su vida, fueron admiradas las circunstancias de su muerte.

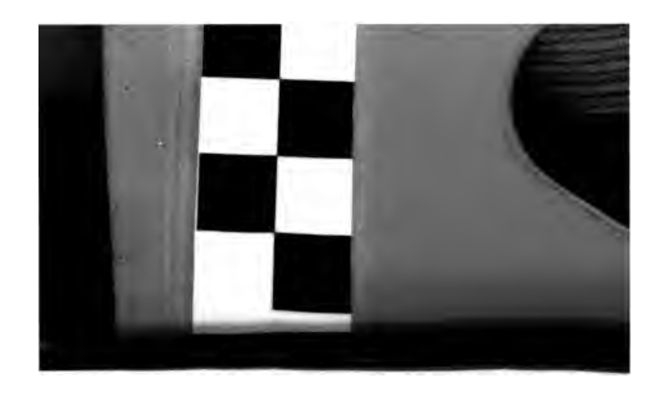


CONCLUSIÓN.

Del mejor modo que nos ha sido dable hemos presentado á nuestras lectoras ejemplos de mujeres que, sin ser unas heroínas, sin que hayan brillado en la sociedad, y concretándose su influencia al hogar doméstico, han labrado la felicidad de sus familias y contribuído á veces á la de algunas otras.

Ciertamente en aquellos desaliñados bosquejos no hay originalidad, y carecen por lo tanto del atractivo que á la novedad acompaña; pero hay verdad en el fondo y verdad en los detalles, existen tipos tan bellos como los que hemos presentado, si bien, contrariados por las circunstancias ó rodeados de elementos heterogéneos, no pueden presentarse en toda su hermosura. Son, además, bastante raros, ¡doloroso es confesarlo! pero hemos tratado de recopilarlos para que la mujer de cualquiera clase de la sociedad, ó en cualquier estado de la vida, tenga modelos que imitar.

Dar reglas sobre el particular es imposible, porque la economía no es un arte que pueda sujetarse á ellas, no es una ciencia que pueda demostrarse ni reducirse á preceptos, es una virtud, y aquí diremos con Aimé-Martin que



lisa posible, se enjugan perfectamente con un lienzo fino, y sobre todo se tiene cuidado de no estropear su corteza. En seguida se preparan algunas cajas de pino y en ellas se echan flores de saúco, cogidas en la primavera y secadas á la sombra, á fin de que conserven todo su calor.

Terminadas estas operaciones, y cuidando que estén asimismo bien secas las cajas, se cubre su fondo con una capa de flores de saúco, encima otra de peras, luego una segunda de flores y así sucesivamente hasta colmarla, rellenando al propio tiempo con éstas los vacíos ocasionados por la forma redonda de aquellas y procurando que no se toquen las unas frutas á las otras.

Dispuestas de este modo las capas, siendo la última de flores, se cierra la caja, engrudando con papel todas sus junturas, á fin de evitar que penetre en ella el aire por ningún resquicio, y al cabo de un mes han adquirido estas manzanas el perfume de la fruta que representan, y además tienen la ventaja de conservarse hasta los meses de julio y agosto tan frescas y buenas como en enero. También puede hacerse con ellas compotas imitando á las ananas, mucho mejores que las de esta fruta, cuando guardadas en estufas no han madurado lo bastante, y carecen, por consiguiente, del perfume y sabor de las de Indias.

De la colada (1).

No hablaremos de la colada de vapor para demostrar las ventajas que lleva sobre la colada co-

(1) De la *Enciclopedia de Señoras.*

tes iguales, tres de las cuales se esparraman en el cernedero y la otra se echa en una caldera que se pone á hervir. Se empieza á verter agua tibia sobre las cenizas puestas en el cernedero y progresivamente se va aumentando el calor de la lejía hasta el grado de ebullición, pues si se empezara vertiendo el agua ó la lejía muy caliente, llegaría á coagularse la materia que queda en la ropa después de la primera loción, y entonces sería imposible limpiarla perfectamente.—La lejía hirviendo sólo se verterá sobre el cernedero por espacio de la última hora del tiempo que se gaste en hacer la colada. El espacio que debe emplearse es según la capacidad del cubete ó la calidad de la ropa, pues la fina necesita menos tiempo que la ordinaria. Sin embargo, por pequeña que sea la cuba, no puede emplearse en colar menos de cuatro ó cinco horas, porque, si el cubete es grande, son del todo necesarias de 9 á 10 horas.—Concluída la operación susodicha, se deja la ropa en la cuba por algunos horas, debiendo advertir que es preciso no quitarla hasta el momento mismo de llevarla al agua para lavarla.—Es muy bueno que la ropa esté algún tiempo en el cubete cuando se ha concluído de colar, porque entonces se reduce á vapor una parte de la lejía en que queda empapada la ropa y penetra más en su tejido.

Lavado de encajes.

Se comienza por examinar si hay algunas mallas rotas, á fin de componerlas antes del lavado. Luego se ponen en agua de jabón que se renueva tres ve-



El lavado de las medias de seda, etc., consiste absolutamente en las mismas operaciones que las indicadas para las blondas. Después de haberlas lavado y azufrado se las estira uniforme y completamente sobre una mesa cubierta con un lienzo mientras que aún conservan humedad, y se las frota con el suelo de un vaso de cristal tallado.

Debe observarse que el humo del azufre limpiando las medias las seca: pero se quedan pastosas lavándolas con prontitud en un baño caliente, que contenga una onza y media de cremor tártaro por 4 azumbres de agua.

En conclusión, como la seda es el producto de un cuerpo animal, el mucho calor la crispa y la hace quebradiza; y la frotación que se le da para hacerla lustrosa y ponerla pastosa acaba de romperla; cuando las medias ya han servido es preciso contentarse con arreglarlas en una horma para que se sequen bien, poner poco azufre en un calentador, solamente con rescoldo; pero debe repetirse la operación después del lavado. Por fin, deben tenerse las medias colgadas en el azufrador á la altura suficiente para que no las eche á perder el fuego demasiado vivo del calentador, ó un vapor muy fuerte.

Operación para lavar la franela sin que se ponga amarilla.

Por cada azumbre de agua con poco jabón se toman dos cucharadas de harina y se deslíe: se echa luego en un cazo ó cacerola, y puesta en el fuego, se tiene cuidado que no se espese demasiado. Se



Para obrar con precaución es preciso servirse de yema de huevo desleída con un poco de agua caliente y emplearla lo mismo que una jabonadura; y si las manchas se resistiesen después de hacerlo muchas veces, se podrían añadir algunas gotas de alcohol y frotarlas con un pincel de pelos cortos y fuertes.

Manchas de tinta en telas teñidas ó estampadas.

Desaparecen si al instante se lavan con agua y jabón; pero como el agua sólo se lleva las partes vegetales que entran en la composición de la tinta, para quitar después el orín ú óxido de hierro que forma la mancha, se moja ésta con ácido sulfúrico y bastante agua, valiéndose de una brocha para esta operación. Cuando las manchas son de mucho tiempo es preciso que el agua sea más acidulada.

También se quitan de las telas blancas de lino ó algodón por medio de la sal de acederas en polvo y mezclada de estaño puro, reducido á pequeños pedazos, ó con agua oxálica ó cloruro de potasa.

Manchas de orín.

Se hacen desaparecer de las telas sin teñir con los mismos reactivos que sirven para las de tinta; pero tocante á las teñidas es muy difícil á causa de la alteración del color.

Se puede también emplear el crémor tártaro, el cual no ataca á los colores tanto como los ácidos oxálico é hidroclórico. Sin embargo, es preciso obrar con mucha prontitud y emplear el método si-



mojando la tela con agua mezclada de alcohol y también con alcohol solo.

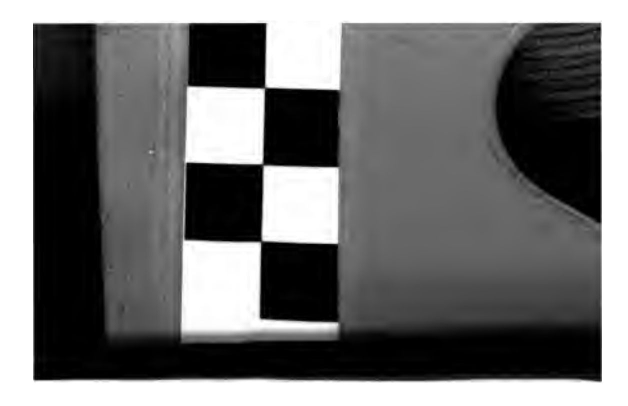
Las manchas de resina, pez, cera y bujía-esteárica se quitan empapándolas bien de este licor con una esponja fina y frotándolas en seguida con cuidado. A falta de alcohol se puede emplear la esencia de trementina, de espliego, de limón, agua de Colonia ó aguardiente fuerte.

Manchas de lodo que el agua no puede lavar.

La yema de huevo aplicada sobre una mancha de esta especie la borra generalmente sin dejar la menor señal; pero si después de frotar algún tiempo y de haberla lavado algunas veces con agua clara la mancha resistiese, se podría emplear el crémor tártaro en polvo, dejándolo obrar por algún rato, después de humedecido con agua.

Manchas de orines.

Es muy esencial el quitarlas al instante que se notan; el mejor reactivo que puede emplearse es el amoníaco álcali volátil extendido en agua, pero cuando la mancha es de mucho tiempo, tal vez con solo el amoníaco no se consiga borrarla del todo; entonces se hace disolver un poco de ácido oxálico con la suficiente cantidad de agua para debilitar su acción destructora. Se lava bien la mancha y se hace obrar el ácido oxálico extendido con agua, que se pone en la mancha por medio de un cañoncillo de vidrio ó de un bastoncito de junco, notan-



disolución de carmín, de índigo y de cochinilla para darles un viso azulado. Se comprimen en una tela, torciéndose por los dos extremos para extraer lo sobrante, y se hacen secar, después de haberlos extendido y fijado en un tapete, como los encajes.

El crespón negro se limpia con hiel de buey, yema de huevo y agua, todo mezclado y entibiado.

Modo de desgrasar el terciopelo y de realzar el pelo cuando está pegado.

Se desgrasa el terciopelo de seda lo mismo que la seda lisa; solamente que cuando hay mucha grasa, se frota fuertemente con un lienzo untado de manteca y de aceite de olivas, ó mejor de amoníaco líquido, y se quita en seguida la manteca con esencia de trementina, del modo que se ha dicho antes.

Para levantar el pelo, que está pegado á veces por una sustancia grasienta, ó por la frotación, es necesario valerse de una plancha de cobre llena de agujeros, del modo que los tiene una espumadera.

Se pone dicha plancha sobre una vasija en que haya agua hirviendo, y en la plancha se coloca el terciopelo, de modo que la parte del revés esté expuesta al vapor del agua. Entonces, la humedad que atraviesa el terciopelo va levantando el pelo y se acaba de poner como se desea acepillándole con una carda muy fina.

Si acaso no se tuviese la citada plancha, podría emplearse también en cañamazo muy basto, que se extiende en un bastidor de bordar, sobre el cual se sujeta el terciopelo con alfileres.

Puede asimismo usarse otro medio más sencillo,



SUPLEMENTO.

LABORES DE NOVEDAD.

Las nueve ediciones de esta obrita que se han agotado, manifiestan de un modo indudable la buena acogida y el favor que las profesoras de primera enseñanza le han dispensado, tanto en España como en muchos puntos de América.

Animada con este éxito y deseosa de corresponder á ta favor, he resuelto añadir á la pequeña colección de explicaciones y grabados referentes á labores, algunas otras nuevas, para que la **Guia de la mujer** *no quede rezagada en el movimiento progresivo, que siempre añade nuevos y variados trabajos en que ejercitarse la mujer laboriosa.*



tón. Su altura debe ser de 5 centímetros.

Se trata ahora de adornar las piezas para la canastilla, al mismo tiempo que de ponerlas en disposición de poderlas juntar, todo lo cual se consigue cortando pedacitos de percal de colores, cretona, indiana ó chaconá, de florecitas ó cualquier otro dibujo bonito; pero lo más propio es que forme unos ramos cuyo tamaño sea proporcionado á los trozos de vidrio. Se colocan los pedazos de tela debajo de los de

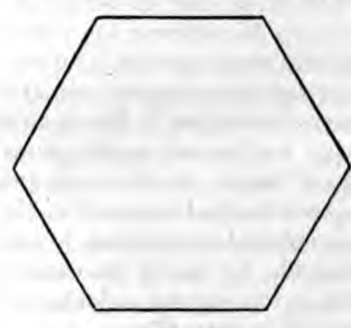


Fig. 3.

vidrio, de manera que el dibujo venga en medio, y se pega con cola ó goma bien limpia para que no manche el cristal; luego se ribetea para cubrir las orillas del mismo y las de la tela con galón de un color vivo que armonice con los matices del dibujo, y como este ribete es imposible coserlo, se pone bien tirante y en-



para poner tarjetas ó papeles, y también puede llenarse de sencillas flores artificiales, mezcladas con yerbas secas de campo, como saben nuestras lectoras que prescribe hoy la caprichosa deidad de la moda.

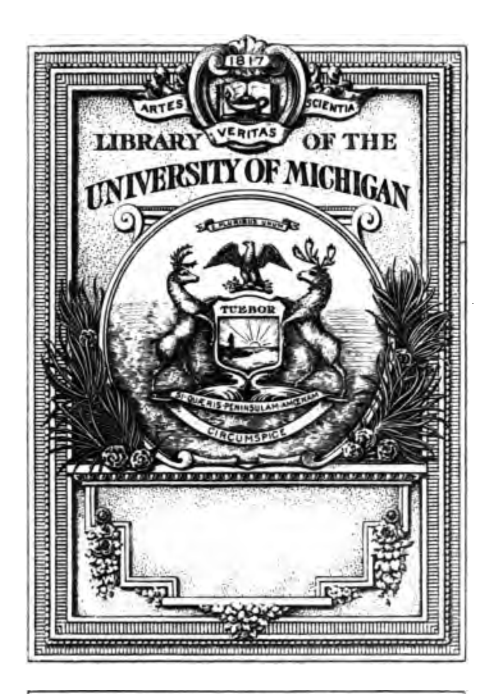
RAMILLETE DE VIOLETAS.

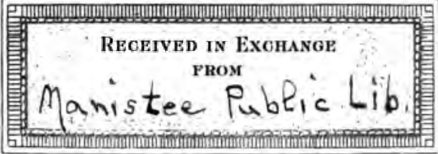
Se corta un círculo de cartón, de 6 centímetros de diámetro; se cubre de algodón en rama, dándole una forma semiesférica, y se corta después otro círculo de lustrina morada ó de un verde oscuro, bastante ancho para cubrir completamente el algodón y el cartón, frunciendo la lustrina al rededor y recogiéndola por debajo, como se hace para forrar los botones. Antes de cerrar del todo este fruncido, se clava en el cartón y se introduce en el algodón un alambre grueso, precisamente en el centro del círculo, y con el mismo hilo con que se ha fruncido la lustrina se ata fuertemente para que no se desprenda.

Esto puede decirse que es el molde del ramillete.

Se toma entonces cinta de raso ó tafetán color violeta, de un centímetro de ancha, y se hace una bastilla oblicua, con seda del mismo color, desde un orillo á otro, siempre subiendo y bajando con cuatro ó cinco puntos cada vez,

Der Praktische Rathgeber


1817
ARTES
SCIENTIA
VERITAS
LIBRARY OF THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
TUEBOR
CIRCUMSPICE



7

Der unentbehrliche

Praktische Rathgeber.

Ein Schatzkästchen für Jedermann.

Enthaltend eine nie versiegende Fundgrube nützlicher und erprobter Rathschläge.



Milwaukee.

Verlag von Geo. Brumder.

Inhalts-Verzeichniß:

—o—

A.

B.

C.

D.

G.

H.

J.

K.

L.

M.

N.

O.

S.



A.

Abführmittel.—Mit diesen wird heut zu Tage aller Orten ziemlich viel Unfug getrieben und nicht selten dadurch die Gesundheit bei Alt und Jung nachhaltig beschädigt. Eine verständige, gesunde Lebensweise würde meist alle Abführmittel entbehrlich machen. Wo man in Familien durch ein Abführmittel Nutzen stiften zu können glaubt, dürfte in den meisten Fällen der folgende Trank empfehlenswerth und genügend sein; er ist schon lange unter dem Namen Wiener Laxir- oder Purgirtrank bekannt und wird auf folgende Weise bereitet: 1—2 Quent. gute Sennesblätter, ½ Q. Fenchelsamen und 1 Lth. Natron-Weinstein übergießt man mit ¼ Pint kochendem Wasser, deckt zu und läßt unter gelegentlichem Umrühren abkühlen, worauf man den Aufguß durchseiht. Hiervon giebt man Erwachsenen alle 1—2 Stunden 2 Eßlöffel voll, Kindern 1—2 Theelöffel, bis Wirkung erfolgt.

Zur Verbesserung des Geschmackes und der Wirkung kann man etwas Molasses zusetzen (die eigentlich vorgeschriebene Manna ist theuer, meist verfälscht und ohne besondere Wirkung), oder noch besser: man nimmt anstatt des kochenden Wassers eine dünne Abkochung getrockneter Zwetschen, was nicht blos die Wirkung des Trankes erhöht, sondern auch den widerlichen Geschmack der Senna wesentlich verbessert.

Sennesblätter allein aufzugießen (wie Manche thun) ist ganz unräthlich; ebenso verwerflich aber ist das Kochen derselben.

Ein paar Seidlitzpulver (wie man sie in Apotheken vorräthig findet) Abends genommen und andern Vormittags, wenn nöthig, wiederholt, bilden ebenfalls ein leichtes und angenehmes Abführmittel.

Castoröl, eßlöffelweise genommen, ist ein bekanntes, vielgebrauchtes Abführmittel; es paßt mehr bei Leibschmerzen mit Durchfällen und dergleichen. als bei wahrer Verstopfung.

Als besondere Regel für den Gebrauch der Abführmittel ist schließlich zu erwähnen · daß man dieselben wo möglich weder bei ganz nüchternem, noch bei vollem Magen nehme, sondern längere Zeit nach einer Mahlzeit; ebenso wenig paßt auch nach ihrer Anwendung eine starke und volle Mahlzeit.

Indianisches Abführmittel.—Aloë und Gummigutt von jedem 1 Uz.; Mayapfel, Blutwurzel und Myrrhengummi von jedem ½ Uz.; Kampfer und spanischen Pfeffer von jedem 1½ Drachme; Ingwer 4 Uz.; Alles fein pulverisirt und gut gemischt, dann zu einer Pillenmasse geformt mit einem aus gleichen Theilen arabischen und Tragantgummi bereitetem Schleim,

dann zu Pillen von gewöhnlicher Größe bereitet. Gabe: 2 bis 4 Pillen, gemäß der Constitution des Patienten.

Aepfel bis in den Sommer frisch zu erhalten.—Man kann Aepfel schon dadurch sehr lange und gut erhalten, daß man sie in Korn steckt, welches dadurch durchaus nicht leidet.

Oder man legt die Aepfel schichtenweise, ohne daß eine Frucht die andere berührt, in ausgeglühten Sand in ein Gefäß, dessen gut schließender Deckel die Luft abhält. Der Sand nimmt die Ausdünstung der Aepfel auf und so bleiben diese trocken und behalten ihr Aroma.

Bis in den Sommer hinein aber werden die Aepfel frisch erhalten, indem man eine oder mehrere reine Bütten von beliebiger Größe mit Aepfeln dergestalt anfüllt, daß ungefähr ein handhoher Raum von der Bütte oben leer bleibt. Sodann bedeckt man diese Aepfel mit Wachholderreisern und mit zugepaßten Brettern, so daß kein Apfel hindurchkommen kann, legt dann darüber noch ein Querbrett, welches mit einem hinlänglichen schweren Stein befestigt wird. Sodann wird die Bütte mit reinem Brunnenwasser angefüllt, so daß das Wasser die erstgenannten Bretter übersteigt. In einem und demselben Wasser bleiben die so zubereiteten Aepfel stehen, bis man gegen Ostern, Pfingsten oder noch späterhin davon genießen will, wo man alsdann in den warmen Sommertagen einen kühlenden und erquickenden Genuß von denselben haben wird. Bei dem jeweiligen Verbrauche dieser Aepfel ist zu beobachten, daß man die ganze Bretterbedeckung nicht abnehmen, auch nicht mit den Händen in das Wasser greifen darf (weil sonst letzteres sowohl als auch die Aepfel selbst verderben), sondern die Aepfel werden mit einer Gabel herausgespießt.

Die also aufbewahrten Aepfel bekommen einen vollkommenen Weingeschmack und haben das Ansehen, als wären sie in Wein gesotten und abgekühlt worden; beim Gebrauch werden sie wie abgesottene Kartoffeln geschält. Sie sind, wie vorbemerkt, in den heißen Sommertagen eine erquickende und kühlende Speise, nur darf man, wegen letzterer Eigenschaft, nicht zu viel auf einmal davon genießen.

Aepfel, das Abfallen derselben zu verhüten. — Ein „Farmer" sagt, er hätte einen Apfelbaum gehabt, von welchem die Aepfel abgefallen wären, wenn sie noch klein gewesen seien. Von 6 Busheln Aepfeln hätte er nicht ½ Dutzend gute gehabt. Nun habe er beschlossen, dem Baume Schwefel zu geben und deßhalb, etwa 18 Zoll über dem Boden, ein Loch von 1 Zoll Durchmesser und 3 Zoll Tiefe in den Baum gebohrt. In das Loch hätte er ohngefähr einen Eßlöffel voll Schwefel gebracht, und dasselbe mit einem Pine-Pflock fest vernagelt. Das nächste Jahr wären die Aepfel fast alle gut gewesen. Er glaubte, daß das Verwelken der Aepfel durch Insekten verursacht worden sei und daß diese den Schwefel haßten, womit der Baum geschwängert worden wäre.

Aepfelbutter zu bereiten. — Jede Sorte Aepfel ist tauglich, um Kraut daraus zu bereiten. Die ordinären Kochäpfel geben die schlechteste Sorte. Die feinen Tischäpfel geben eine mittlere Sorte, die zwar einen Theil des den verschiedenen Sorten eigenthümlichen Aromas schmecken läßt, dem wei-

chen Gaumen jedoch noch zu sauer ist. Die beste Sorte wird deshalb aus den süßen Sorten gewonnen. Alle Aepfel, die einen hervorstechend süßen, um sie roh zu genießen, fast unangenehm süßen Geschmack haben, liefern gutes Kraut. Es giebt allerdings wieder viele Arten süße Aepfel, und die am meisten aromatischen unter diesen sind die vorzüglichsten; die Süßigkeit bleibt aber die Hauptsache. Die Bereitung des sogenannten Krautes ist eine sehr einfache. Man läßt die eingeernteten Aepfel vier bis sechs Wochen auf einem trockenen Boden möglichst dünn zerstreut liegen, bis sie vollkommen mürbe geworden sind. Da geringes Anfaulen nicht schadet, so werden die Aepfel nur geschüttelt oder abgeschlagen und ist somit das Einernten sehr einfach. Die Aepfel werden in ziemlichen Quantitäten in einem kupfernen Kessel gekocht, nachdem derselbe zuvor mit reinem Fett ausgeschmiert worden ist, um das Anbrennen zu verhüten. Man gießt auf diese Quantität 6 bis 12 Quart Wasser zu und kocht die Aepfel ganz zu Brei. Die Masse wird nun mit etwas langem Häcksel vermischt, damit sie sich reiner auspreßt, in ein starkes, grobes Tuch geschlagen und der Saft möglichst rein ausgepreßt. Dieses geschieht meist in gewöhnlichen Hebelpressen. Die Rückstände gewähren ein vorzügliches Futter für milchgebende Kühe. Der Saft wird nun eingekocht, wobei man jedoch auch sehr vorsichtig wegen des Anbrennens sein muß und nur kupferne Geräthe anwenden darf, da die häufige Berührung mit Eisen das Kraut trübe macht. Der Zeitpunkt, wenn das Kraut gut ist, kann nur durch Versuche gefunden werden. Man schöpft nämlich kleine Quantitäten aus, läßt sie rasch genug kalt werden und sieht dann, ob im erkalteten Zustande so viel Consistenz da ist, daß ein darein gesteckter Löffel aufrecht stehen bleibt. Im kochenden Zustande bleibt es stets flüssiger. Ist dieser Punkt erreicht, so wird die Masse in Tonnen gefüllt, die jedoch sehr dicht sein müssen, und das Kraut ist fertig. Auf der Masse ist anfangs viel Schaum, der jedoch beim Erkalten noch abnimmt, überhaupt aber ebenso wie Kraut schmeckt, allmählig mitgegessen wird und also nicht braucht abgenommen zu werden. Die Masse ist dunkelbraun, aber, in dünneren Schichten gesehen, ganz klar und rein. Sollte ja, was jedoch nur geschieht, wenn das Kraut nicht genug eingedrückt war, im nächsten Sommer die Masse zu gähren anfangen, so reicht ein bloßes Aufkochen hin, die Gährung für immer zu tödten. Die Operation ist in Allem einfach, aber wegen des leichten Anbrennens mit Vorsicht zu leiten. Mürbe Aepfel brennen nicht so leicht wie frische, süße nicht so leicht wie saure, und will man saures Kraut machen, so ist es nöthig, den Boden des Kessels mit einer Lage süßer Aepfel zu bedecken, um das Anbrennen zu verhüten. Auch giebt man dann etwas mehr Wasser zu, was keinen weiteren Nachtheil hat, als daß man etwas länger eindämpfen muß. Beim Eindämpfen ist nicht leicht Anbrennen zu befürchten, wenn die Masse nur gehörig gerührt wird. Mehr oberhalb am Rhein wird auch aus Birnen sogenanntes Kraut bereitet. Dies ist jedoch unangenehm süß, trüb, unklar und wird leicht körnig, die Waare daher auch für das Auge viel unansehnlicher. Ein geringer Zusatz von Birnen zu den Aepfeln giebt der ganzen Masse diese unangenehmen Eigenschaften und ist daher nicht rathsam. Die Quantität des gewonnenen Krautes ist je nach den Jahrgängen und Aepfelsorten verschieden.



Aepfelweinbereitung.—Die Verarbeitung des Obstes zu Wein ist für einige Gegenden der wichtigste Theil der Obstnutzung und die Bereitung des Ciders schon deshalb zu empfehlen, weil er eines der besten Mittel zur Unterdrückung des Branntweintrinkens ist.

Hauptpunkte zur Bereitung eines wohlschmeckenden, geistreichen und haltbaren Aepfelweins sind: 1) die Aepfel gehörig reif werden zu lassen; 2) dieselben, wenn sie vom Baume genommen sind, noch 2 bis 3 Wochen in einem gegen Mittag liegenden Schuppen liegen zu lassen, bis sie völlig mürbe sind; 3) eine gehörige Mischung von Aepfelsorten zu treffen; 4) die Aepfel vor dem Zermahlen sauber zu waschen; 5) beim Zermahlen darauf zu sehen, daß die Masse nicht zu breiartig wird; 6) das Zermahlene wo möglich 24 bis 28 Stunden in Bütten stehen zu lassen, damit es einen gewissen Grad von Gährung erleide, damit sich der Saft vom Marke scheide und ihn erst dann zu pressen, nachdem die zermahlene Masse eine kirschrothe Farbe angenommen hat; 7) beim Umstechen der zum ersten Male ausgepreßten Masse etwas Wasser zuzugießen, auf 10 Gall. ungefähr ½ Gall. Wasser; 8) ein geflochtenes Weidenkörbchen vor die Oeffnung der Kelter zu hängen, damit nicht zu viel Schleimtheile und Obststücke in den Most kommen; 9) ehe der Most in das Faß kommt, in dieses zuvor auf jede 10 Gall. ⅛ bis ½ Pint Weingeist zu gießen; 10) nachdem die Gährung vorüber ist, das Faß wieder spundvoll zu machen und zuzuschlagen.

Wie beim Wein bestimmt das größere Verhältniß an Zucker und Säure den Werth der verschiedenen Obstsorten unter sich. In der Regel liefern Aepfel den besten und haltbarsten Most; dagegen Birnen einen geringeren Wein; da aber die Birnen sehr oft einen größeren Zuckergehalt haben, so kann durch angemessene Mischung von Aepfeln und Birnen die Güte des Mostes zuweilen erhöht werden. In der Regel giebt das am wenigsten mundende Obst das beste Getränk. Je eher das Obst nach dem Abnehmen vom Baum (das übrigens nur bei trockenem Wetter geschehen darf) gekeltert wird, um so mehr wässerige Theile befinden sich noch darin. Was faul geworden, muß vor dem Keltern ausgelesen werden. Ist das Obst völlig mürbe, und gestattet es leicht einen starken Eindruck mit dem Daumen, so ist dies das Zeichen, daß es lange genug gelegen hat.

Das Obst darf nur so lange gekleinert werden, daß sein Zellgewebe zerstört und der Saft frei wird. Es bedarf dazu keineswegs des feinen Zermahlens, was nur das Hellwerden des Mostes erschwert; auch wird durch das Zerdrücken der Obstkerne dem Moste viel Herbes mitgetheilt. Beim Mahlen des Obstes pflegt man Wasser zuzusetzen. Für die Güte des Mostes ist es gewiß das beste, wenn derselbe unvermischt bleibt, wem es aber um vollständige Gewinnung aller im Obste enthaltenen ausziehbaren Theile, überhaupt um Vermehrung der Mostmasse zu thun ist, der lasse das Obst beim ersten Male ohne Wasser, keltere den davon ausgepreßten Rückstand wiederholt, und zwar mit etwas Wasser.

Das Zerkleinern des Obstes geschieht am besten in einem hölzernen Troge mit einer hölzernen Keule; Metall muß man stets dabei vermeiden. Vor Allem ist die größte Reinlichkeit zu empfehlen, weil der Aepfelwein leicht einen moderigen Geschmack annimmt. Deshalb muß man auch die Kelter

wiederholt mit heißem Wasser reinigen und sie dann mit kaltem Wasser abspülen. Nun lege man eine Schicht reines Roggenstroh in die Presse, darauf eine Schicht zerriebenen Obstes und fahre so fort, bis die Kelter gefüllt ist. Am besten bringt man den zuerst aus der Kelter abfließenden Saft in ein Faß allein, weil der durch die zweite Auspressung gewonnene Saft immer von geringerer Güte ist. Will man saftreiches Obst zum zweiten Mal keltern, so muß man das gepreßte Obst aus der Kelter nehmen, wieder stampfen, reines Wasser zusetzen und die Mischung 24 Stunden stehen lassen, worauf man sie wieder auf frisches Stroh in die Kelter bringt.

Den Most bringt man in ein Faß und läßt ihn hier, unter leichter Bedeckung der Spundlöcher, gähren. Besser ist es, das Faß gleich Anfangs voll zu füllen und es während der Gährung durch Nachfüllen stets voll zu halten. Unter das Faß wird eine Schüssel zum Auffangen der vom Spundloch abfließenden Hefe gesetzt; erscheint der Auswurf beträchtlich und der Schaum von glänzend rothbrauner Farbe, so ist dies das Zeichen eines guten Gährungsverlaufs.

Ist die Gährung vorüber, was das Aufhören aller Bewegung der Flüssigkeit anzeigt, so thut man gut, das Ganze auf kleinere Fässer abzuzapfen und aus diesen den Verbrauch zu nehmen. Der Wein klärt sich so besser und hält sich klarer und wohlschmeckender. Allerdings giebt das Liegenlassen auf der Hefe besonders schwachen Weinen mehr Kraft und Dauer, aber meist schadet es der Feinheit, dem Geschmack und der schönen Farbe des Mostes, wie auch der Gesundheit des Trinkers. Nur etwa bei sogenannten fetten Obstsorten dürfte das längere Liegenlassen des Mostes auf der Hefe, der größern Haltbarkeit wegen, nöthig sein.

Will man champagnerartigen Obstwein bereiten, so eignet sich dazu zwar alles Obst, vorzuziehen ist aber die Brat- oder Champagner-Birne. Um solchen Wein darzustellen, muß man das Obst bis zum Teigwerden im Freien aufschütten, auch darf der Most nicht für sich, sondern er muß vielmehr vorher in einer Kufe sammt dem Troß abgähren. Ist die stürmische Gährung vorüber, so wird er unmittelbar nach dem Pressen in starke, festgebundene, vorher abgeschwefelte, dann aber noch mit frischem, kalten Wasser gereinigte Fässer gebracht. Entweder beim Einfüllen, oder auch einige Tage später, bringt man etwas Franzbranntwein (auf 10 Gall. ¼ Pint) dazu, füllt jedoch das Faß nicht ganz auf, sondern läßt noch einigen Raum darin leer, spundet es aber nach dem Füllen fest zu. Bei nicht ganz festen Fässern muß man nachsehen. Das Füllen auf Flaschen, wodurch der Wein Geist, Lieblichkeit und Dauer erhält, geschieht, sobald der Most hell ist, was nöthigenfalls durch Schönen mit Hausenblase bewirkt werden kann. Doch soll das Abziehen nicht später, als bis April geschehen. Das Zerspringen der Flaschen läßt sich vermindern, wenn anfangs nur leicht gekorkt und nach drei Tagen auf einen Augenblick leicht geöffnet wird, dann muß die Flasche fest verkorkt werden. Man läßt zwischen dem Kork und der Flüssigkeit einen kleinen, leeren Raum und befestigt den Kork mit Draht. Die Flaschen werden gelegt, damit der Kork stets feucht bleibt. Im Juli und August kann dieser Wein, der sich mehrere Jahre gut hält, getrunken werden.

Die Gefäße, in welchen der Most zur Gährung gebracht wird, dürfen weder von Eichen-, noch von Kienholz sein, auch darf man keine Bierfässer dazu verwenden. Hat man neue Fässer, so ist es gut, wenn man zuvor einige Aepfel von der Sorte, welche man zur Weinbereitung genommen hat, kocht und das Innere des Fasses mit diesem Aepfelbrei bestreicht, dann aber die Fässer noch schwefelt. Sehr zu empfehlen ist es, wenn man gleich nach dem Schwefeln, noch ehe der Rauch ganz aus dem Fasse gewichen ist, den Most zur Gährung hineinfüllt. Auch Wein- und Branntweinfässer sind zum Anfüllen des Obstmostes tauglich, doch müssen auch sie vorher geschwefelt und die Weinfässer durchaus von dem Weinstein gereinigt und gut ausgebrüht worden sein.

Das Schwefeln der Fässer geschieht folgendermaßen:

Man schmelzt 4 Loth Weinhefen-Branntwein und 4 Loth Schwefel mit 1 Loth Alaun in einem irdenen Gefäß über Kohlenfeuer, taucht in diese Mischung ein Stück Leinewand und bestreut dieselbe vor Erkaltung der Mischung mit Muskatblumen. Diese Leinewand wird nun in die Mitte eines ungefähr ½ Yard langen Drahtes gehängt, den man einbiegt, so daß beide Enden zusammenkommen. Nun zündet man diese Leinewand an, steckt sie schnell in das Faß, hält den Draht dicht über dem Spundloch fest und verstopft dieses gut. Ist die Leinewand ausgebrannt, so nimmt man den Zunder an dem Drahte vorsichtig heraus.

Um dem Zähe- oder Schwerwerden des Obstweins vorzubeugen und schon zähe gewordenen Wein zu verbessern, wende man folgende Mittel an: 1) den zähe gewordenen Obstwein rüttle und rühre man, oder fülle ihn um, wobei Steine in den Trichter gelegt werden; 2) oder man schöne ihn mit Hausenblase, wobei der Wein stark durcheinander geschlagen werden muß; 3) oder man setze dem zähen Wein Zucker zu, wodurch eine neue Gährung entsteht und die Zähigkeit verschwindet; 4) zur Verhütung des Zähewerdens, sowie zur Verbesserung des schon zähe gewordenen Obstweines ist auch die Anwendung der Weintrester anzurathen. Im ersten Falle gießt man Obstmost auf Weintrester, läßt ihn einige Zeit darauf liegen und keltert ihn dann, oder man füllt ein Faß zur Hälfte mit Trestern an, bringt in dieses den Obstmost und füllt wöchentlich das Faß wieder auf. Den zähe gewordenen Obstwein bringt man ebenfalls in ein mit Trestern versehenes Faß, wodurch er die Zähigkeit verliert.

Ameisen aus Wohnungen zu vertreiben. — Man nehme einen großen Schwamm, wasche ihn wohl und drücke ihn dann fest aus, wodurch die Poren offen gelassen werden. Sodann streue man etwas pulverisirten weißen Zucker darüber und lege ihn an die Stelle im Hause, wo die Ameisen sich am häufigsten zeigen. Bald werden sie sich auf dem Schwamm ansammeln und ihren Aufenthalt in dessen Poren nehmen. Man braucht dann nur den Schwamm in eine Schüssel heißen Wassers zu tauchen, und man wird das Wasser mit Tausenden von todten Ameisen bedeckt finden. Man säubert dann den Schwamm wieder, streut wieder Zucker darauf und wiederholt das Verfahren, bis das Haus von Ameisen gereinigt ist, was gar nicht lange dauert.

Ameisen vertreibt man auch aus Häusern, Gärten rc., wenn man an die Orte, wo sie nisten, oder in die Löcher, aus denen sie kommen, frischen Ofenruß streut.

1 Pfund Wermuth brühe man mit heißem Wasser an und schütte es in die Ameisenhaufen; sind die Ameisen an Gewächsen, so vermische man es mit 4 Loth Tragant-Gummi und spritze es mittelst einer Gießkanne auf dieselben, auch kann man ¼ Pfund Campher hinzusetzen, wodurch die Ameisen noch schneller getödtet werden.

Zur Vertilgung der Ameisenhaufen bedient man sich des Kochsalzes, welches man trocken über einen Ameisenhaufen ausstreut (natürlich im Verhältnisse zu der Größe desselben), und auf welches man nachher Wasser gießt, damit sich das Salz schneller auflöse und leichter in die unterirdischen Gänge eindringe. Kleinere Ameisenhaufen, welche sich auf einer Rasenbank angesiedelt hatten, und welche sich weder durch Oel, noch durch Spiritus zum Ausgange bewegen ließen, wurden durch eine Hand voll Kochsalz über Nacht spurlos vertrieben.

Das bekannteste Mittel, um die Krone der Bäume vor Ameisen zu schützen, ist: wenn man den Stamm mit einem 6 Zoll breiten, mit Theer bestrichenen Lappen umgiebt und noch ein Kränzchen Wolle darüber anbringt.

Bestreichen der Bäume mit in Hanföl aufgelöstem Ofenruß, durch welches Mittel man auch die Bienenstöcke davor sichern kann, wenn man die Ritzen und Oeffnungen derselben, wodurch sie eindringen, damit bestreicht.

Herr Pepin, Director des botanischen Gartens in Paris, giebt ein Mittel gegen Ameisen an, worauf er durch einen Zufall geführt wurde. Als er einst Zweige vom Paradiesapfel (Lycopersicum esculentum Mill.) auf einen kleinen Ameisenhaufen warf, waren einige Tage darauf sämmtliche Ameisen verschwunden. Er wiederholte nun den Versuch mehrere Male, und erreichte stets damit die Vertreibung der Ameisen.

Ameisen zu vertreiben soll das Kerbelkraut (Scandix cerefolium) sehr wirksam sein, dessen frische Blätter an die von Ameisen heimgesuchten Stellen gelegt werden.—Getödtet sollen die Ameisen werden durch das Aufstreuen von Guano.

Ameisen aus Zimmern und Möbeln zu vertreiben. Will man diese lästigen Insecten verbannen, so lege man ein Stück Holzkohle an den Ort, wohin sie zu kommen pflegen. Unter den Möbeln läßt es sich gewöhnlich unbemerkbar anbringen. In Kommoden, Schränken u. s. w. muß die Kohle in eine Ecke gelegt werden, wo sie nicht durch ihre Berührung zarten Gegenständen verderblich wird.

Anstriche für Fußböden und Spaliere.—Man hat folgendes Verfahren als praktisch bewährt gefunden. Die Fugen des Bodens werden ausgespänt und kleine Risse, Fugen u. s. w. mit einem Kitt aus Gyps und Kreide und Leimwasser ausgekittet, der Boden selbst aber rein gewaschen und getrocknet. Dann aber wird der Boden 3 Mal mit heißem, starken Leinölfirniß bestrichen, bei dessen Bereitung auf 4 Pint Leinöl ¼ Pfund Bleiglätte zugesetzt wird. Zwischen jedem kochend aufgetragenen Anstriche muß die gehörige

Zeit zum Trocknen, meistens 2 bis 3 Tage, gelassen werden. Ist der dritte Anstrich aufgebracht und nach 24 Stunden gleich gestrichen, so läßt man den Fußboden bei geöffneten Fenstern 14 Tage lang austrocknen und wäscht ihn dann mit lauem Seifenwasser ab.

Ein anderer Anstrich wird auf den ebenfalls gereinigten, ausgespänten und ausgekitteten Fußboden getragen und besteht darin, daß man den Boden erst mit kaltem Leinöl einnäßt und dann einen Schellack (Weingeistfirniß) aufträgt. Dieser Firniß besteht aus 3 Pfund Schellack und 4 Pint Weingeist von 40 bis 44° B. und muß aufgetragen werden, ehe das Leinöl ganz eingetrocknet ist, damit sich das Oel mit dem Fußboden um so besser verbindet. Nach vollkommenem Eintrocknen wiederholt man das Einlassen und Anstreichen abermals und dann nach 3 bis 4 Stunden zum dritten Male. Man darf nicht zu viel Firniß, höchstens 1 Pint im Topfe haben, da sonst der Weingeist verdunstet und der Firniß zähe wird. Nach 24 Stunden kann dann der Fußboden in Gebrauch genommen werden. Der erstgenannte Anstrich ist dauerhafter, während der letzte den Vorzug hat, die Zimmer schneller wieder bewohnbar zu machen.

Man erhält auf Fußböden von Tannen-, Kiefer- oder Eichenholz einen dauerhaften, wohlfeilen und gut aussehenden Oellack-Anstrich auf folgende Weise:

Man bereitet Leinölfirniß durch Sieden des Leinöls unter Zusatz von 2 Loth gemahlener Bleiglätte auf je 1 Pfund Oel. Zu gleicher Zeit schmilzt man etwas Asphaltharz in einem irdenen Topfe oder tiefen eisernen Löffel. Dieses Asphaltharz kann der wohlfeile sogenannte amerikanische Asphalt sein, der zu sehr billigen Preisen im Handel vorkommt. Dem schmelzenden Asphalt setzt man vom heißen Firniß etwa zwei Volumen hinzu und giebt von diesem Gemisch dem Leinölfirniß unter Umrühren so viel, daß dieser ein dunkelbraunes Ansehen erhält. Der siedend heiße, nun fertige Lack wird so auf das Holzwerk gestrichen und dieser heiße Anstrich so oft wiederholt, bis er nicht mehr eindringt und einen glänzenden Ueberzug gewährt, der Aehnlichkeit mit dem jetzt so beliebten polirten Palisanderholz hat.

Der jedesmalige Ueberstrich muß natürlich erst gehörig trocken sein, bevor ein neuer darauf kommt. Ein helleres Braun erhält man durch Anwendung von Terra Siena, die man am besten zuvor mit Wasser einreibt, trocknet und als Pulver mit dem Firniß auf dem Reibsteine gehörig mischt und verarbeitet. Das lästige Scheuern wird durch solche Anstriche vermieden und Abwaschen mit Wasser genügt.

Auf eine Gartenlaube, welche 8 bis 10 Personen in sich faßt, lösche man ein kleines Mäßchen frisch gebrannten Kalk in einem Eimer Wasser ab, vermische denselben mit zwei Pfund gut geriebenem Quark (frische Käsemasse) und mische, will man die Farbe röthlich haben, für einige Cent klar geriebenen Bolus, mit etwas in Branntwein aufgelöstem Kienruß versetzt; will man sie silbergrau haben, etwas mehr von dem letztern und statt des Bolus Berliner Blau dazwischen, und trägt es mit einem Haarpinsel auf. Dieser Anstrich widersteht der größten Nässe und hält sich gleich einem guten Firnißanstrich sehr lange.

Anstrich, um das Faulen des Holzes zu verhüten.—Man koche 3 Quart Steinkohlentheer, mische damit 5 Pfund gut gestoßenes Kolophonium oder Pech und 2 Pfund Schwefel gut gemengt darunter, und bestreiche heiß die in die Erde zu steckenden Hölzer 1 Fuß über und 1 Fuß unter der Erde. Mit der angegebenen Menge können 45 bis 50 Quadrat-Fuß bestrichen werden.

Zugleich wird vor dem häufig ausgeführten Gebrauche gewarnt, die Hölzer an den in die Erde gesteckten Stellen stärker zu lassen, als außerhalb, wodurch schiefliegende Flächen entstehen, die dem Wasser leichten Eingang verschaffen.

Als sehr zweckmäßig wird ferner ein vorher angebrachter Anstrich von feiner Vitriollösung und Eintauchung des Holzes in die oben angegebene heiße Mischung empfohlen.

Anstreichen im Winter, Vortheile desselben.—Das Anstreichen von Häusern geschieht am besten im Winter, da der Anstrich zwei Mal so lange hält, wie der im Sommer geschehene. Bei kaltem Wetter trocknet die Farbe nämlich langsamer, auch wird die Farbenlage härter und widerstandsfähiger gegen die Einflüsse der Witterung. Im Sommer dagegen zieht das in der Farbe enthaltene Oel schnell in das Holz. Das Holz saugt es auf wie ein Schwamm. Dadurch geht das Bindemittel in der Farbe verloren und das Bleiweiß klebt trocken an der angestrichenen Fläche, es wirft sich, springt und fällt ab.

Ein anderer Vortheil des Anstreichens der Häuser zur Winterzeit besteht darin, daß keine Fliegen sich in der Farbe festsetzen.

Ansteckung bei Krankheiten zu verhüten und die bewährtesten Desinfektionsmittel.—Die besten Hausmittel zur Luftreinigung und Ansteckungsverhütung sind folgende: Man löse ungefähr ein Bushel Kochsalz in einem Faß Wasser auf und mit diesem Salzwasser lösche man ein Faß Kalk ab und zwar zu dem Grade der Feuchtigkeit, daß eine Art von Brei entsteht. Für den Zweck der Desinfektion ist dieser selbstgemachte Kohlenchloride fast eben so gut, wie der in den Handlungen und Spezereiläden unter diesem Namen verkaufte Artikel und weit billiger. Verwende es reichlich bei den Abzügen des schmutzigen, gebrauchten Wassers, im Keller, in den Wasserrinnen, in den Aborten und Aushäusern und verhüte in dieser Weise ansteckende Krankheiten und sonstige Körperleiden.

Steinkohlentheer ist ein Mittel, durch dessen Geruch man sich, bei verbreiteten, ansteckenden Krankheiten oder schädlichen Dünsten in der Luft, von welchen allgemeine Krankheiten herrühren, sicher stellen kann. Dieses Mittel wurde zur Cholera-Zeit empfohlen. Um den Geruch in einem Zimmer zu verbreiten, gießt man 2 bis 3 Theelöffel davon in eine Tasse, oder um größere Räume oder auch solche, welche offen sind, mit dem Geruch zu erfüllen, bestreiche man Bretter damit und lasse sie frei stehen.

Chlorkalk, welcher besonders dort, wo thierische Substanzen in Fäulniß übergehen könnten, also bei Schlachtereien, zum Auswaschen von Eßgeschirren 2c. anzuwenden wäre. Ebenso sind thierische Abfälle, wie Knochen,

Speisenreste, wenn sie auf den Kehricht geworfen werden, vorher mit Chlorkalk zu bestreuen. Daß die faulende Thierzelle und in Folge dessen die Bildung schädlicher Pilze durch den Chlorkalk vernichtet wird, beweist ja die in großartigem Maßstabe vorgenommene Desinfektion der großen Schlachtfelder in Frankreich und es ist Thatsache, daß weder um Metz noch Sedan oder Wörth, Blattern oder Cholera aufgetreten sind. Man löst gewöhnlich ein Theil Chlorkalk in hundert Theilen Wasser auf und braucht diese Lösung zum Desinficiren von Geschirren, Fußböden 2c.

Ein noch wirksameres Desinfektions-Mittel ist die Carbol- und Salicylsäure. Als Pulver wird erstere so angewandt, daß man ein Theil reiner oder zwei Theile roher Carbolsäure mit 100 Theilen Erde, Sand, Torf, Kohlenstaub 2c. vermengt und auf Excremente 2c. streut. Flüssige Carbolsäure zum Reinigen der Water Closets 2c. erzeugt man, indem man ein Theil reiner flüssiger Carbolsäure in ein Gefäß gießt, welches man in warmes Wasser stellt und nachdem sie da flüssig geworden, mit 100 Theilen warmen Wassers vermengt. Mit dieser Carbolsäurenmasse wird auch Wäsche wirksam desinficirt, indem man sie damit reichlich besprengt, in kochendes Wasser wirft, und dann tüchtig auswäscht. Auch zum Austünchen der Krankenstuben hat sich die Carbolsäure bewährt. Man vermischt zu diesem Zwecke einen Theil Carbolsäure mit 100 Theilen Kalkmilch. In derselben Mischung braucht man das übermangansaure Kali, jedoch besitzt es nicht die Desinfektionskraft der Carbolsäure. Die Salicylsäure wird in flüssiger Lösung angewendet.

Ebenso verhält es sich mit dem Eisenvitriol und der Kohle, welche zwar den Geruch und die Ausdünstung der zu desinficirenden Stoffe vernichtet, aber sobald sie die letzteren in zu großer Masse aufgenommen, wirkungslos bleibt, mithin sehr oft erneuert werden muß. Besonders ist dies bei dem Eisenvitriol der Fall, welches nur an der Oberfläche der Auswürfe desinficirend wirkt. Diese früher angewandten Mittel können sich bei Weitem nicht mit der Carbolsäure vergleichen, welche auch zu der nicht dringend genug anzurathenden Desinfektion der Luft (besonders in Krankenzimmern, wo in unfaßbaren Theilchen die Pilze sich befinden und eingeathmet werden können) gebraucht wird, indem man die Carbolsäure aus dem Pulver verdampfen läßt. Während dessen muß aber der zu desinficirende Raum unbedingt verlassen werden. Nach dem Verdampfen ist das Zimmer gründlich zu lüften und mit Carbolsäure-Wasser auszusprengen.

Ein vorzügliches Räucherungsmittel in Krankenzimmern ist gemahlener Kaffee, von dem man einige Messerspitzen voll auf Kohlen wirft. Gemahlener Kaffee wird auch mit Vortheil zur Conservirung von Wildpret und anderem Fleisch angewendet, indem man dasselbe damit bestreut.

Räucherpulver bei ansteckenden Krankheiten. Hierzu nehme man Wachholderbeeren, Wachholderbeerblätter, Salpeter und ein wenig Schwefel, auch wohl etwas Wermuth und Myrthen noch dazu und werfe Alles auf Kohlen, die man in den Orten, die man durchräuchern will, auf einer Kohlenschippe herumträgt. Etwas Pulver losgelassen thut auch sehr gute Wirkung und reinigt, wenn man den Rauch durch die geöffneten Fenster ausströmen läßt, die Zimmer sehr bald, ebenso solche Zimmer, die durch

neugetünchte Wände ungesunde, feuchte Dünste ausströmen. Freilich muß man nur immer ganz kleine Quantitäten Pulver auf einmal nehmen, weil sonst leicht eine zu große Explosion und Gefahr entstehen könnte.

Apotheke für's Haus. — Es ist von großem Werth, wenn in Familien, die keinen Arzt in der Nähe haben, eine kleine Hausapotheke existirt. Sie muß vor Allem enthalten: 1. gepulverten Zucker. (Zu Zuckerwasser, Limonade, Brausepulver, bitterm Thee 2c.) 2. Weinessig. (Um bei Ohnmachten oder ansteckenden Krankheiten als Wasch- und Riechmittel zu dienen, dann aber auch um ihn bei Vergiftungen von Opium, Schierling, Bilsenkraut, Tollkirsche u. s. w. mit Wasser verdünnt zu trinken, und Umschläge auf Kopf- und Magengegend zu machen.) 3. Mohnöl. (Um bei Vergiftungen, abwechselnd mit Milch, viel davon zu verschlucken; ferner zum Einreiben bei entzündeten Insektenstichen, bei Krämpfen; ferner um mit Eiweiß oder Milchrahm eine Brandsälbe, oder Ammoniakgeist, ein flüchtiges Liniment bei katarrhalischen Schmerzen davon zu bereiten.) 4. Ammoniakgeist. (Zum Riechen bei Ohnmachten, zum Waschen bei Verletzungen, die den Verdacht einer Ansteckung zulassen.) 5. Leinsamen. (Als Thee bei Urinbrennen, Nierenschmerzen, Krampfhusten, Kolik; als Pulver, nöthigenfalls mit Milch oder Flieder versetzt, zu Brei gekocht, zu Umschlägen bei Blutschwären, Fingerwürmer.) 6. Wein und Branntwein. (Als Belebungsmittel, zu Waschungen bei Ohnmacht, bei leichten Quetschungen, Blutunterlaufungen.) 7. Arnikatinktur. (Zu Waschungen bei Kontusionen ohne besondere endzündliche Erscheinungen.) 8. Senfpulver. (Zu Senfpflaster, mit Wasser zum Teig angerührt, als Reiz- und Ableitungsmittel bei katarrhalisch-rheumatischen Schmerzen, Schwindel, Kongestionen, Schlagfluß, Magenkrampf, Erstickung 2c.) 9. Doppelkohlensaures Natron. (Um bei Magensäure, saurem Aufstoßen davon in kleinen Portionen zu verschlucken.) 10. Weinsteinsäure. (Um mit Nr. 9 schnell ein Brausepulver herzustellen, indem man in ein halb mit Wasser gefülltes Glas, nöthigenfalls mit etwas gepulvertem Zucker versüßt, einen drittel, bis halben Theelöffel voll Weinsteinsäure wirft, dieselbe völlig auflösen läßt, dann einen Theelöffel voll doppeltkohlensaures Natron hinzuthut, und während des Aufbrausens austrinkt.) 11. Kristallisirte Zitronensäure. (Um gleich damit Zucker-Limonade zu machen, falls fieberhafte oder kongestive Zustände es erfordern.) 12. Phosphorsäure. (Ein vortreffliches Mittel, um mit 25—30 Tropfen in einem Glase Wasser eine erquickende, nervöse Unruhe bekämpfende Limonade zu bereiten.) 13. Hoffmann'sche Tropfen. (Zu 10—20 Tropfen auf Zucker bei Ohnmachten, Krämpfen.) 14. Weinige Rhabarbertinktur. (Zu 15—20 Tropfen bei gutartigem Durchfall, besonders in heißer Jahreszeit, wenn derselbe nicht nach ein bis zwei Tagen von selbst sistirt.) 15. Hanck'sche oder offizielle Choleratropfen. (Um sich ihrer bei eintretendem Durchfall zu bedienen. 16. Senfspiritus. (Als Riech- und Hautreizmittel.) 17. Ameisenspiritus. (Als Reizmittel zum Einreiben rheumatisch-schmerzender Theile, auch auf die Magengrube, bei nervösem Brechreiz, der nicht von Ueberladung kommt.) 18. Pimpinellentinktur. (Je 15 Tropfen auf Zucker oder Gurgelwasser bei länger anhaltender katarrhalischer Heiserkeit, bei Empfindlichkeit und Verlängerung des Zapfens



als zurückbleibender Rest einer Erkältung.) 19. Myrthentinktur. (Zum Mundreinigungswasser bei hohlen Zähnen oder lockerem Zahnfleisch zu tröpfeln.) 20. Kampherspiritus. (Als Zusatz zu Mundspülwasser, wie Nr. 19, dann zum Einreiben erkälteter Glieder.) 21. Kampher. (Um bei katarrhalisch-rheumatischen Schmerzen ein Stückchen in Watte zu stecken, womit der Theil bedeckt wird.) 22. Brennspiritus. (Um sogleich Wasser heiß machen zu können, auch zum Verdünnen mit Wasser, um spirituöse Einreibungen zu machen.) 23. Pfeffermünzöl. (1 bis 3 Tropfen auf Zucker bei Ohnmacht, nervöser Uebelkeit, Blähung.) 24. Flüssiger Eisenoxydhydrant. (Um bei Arsenikvergiftung sogleich heiß zu machen und in Menge zu trinken.) 25. Trockene Faulbaumrinde. (Einen Eßlöffel voll mit vier Tassen Wasser auf zwei eingekocht und gegen Ende der Kochung einen Theelöffel voll Pomeranzenschale zugesetzt, als bestes Abführmittel bei habitueller Hartleibigkeit und Unterleibsfülle. Quantum des Gebrauchs nach Bedürfniß.) 26. Kamillenblumen. (Als Thee bei Krämpfen, Ohnmacht, Kolik.) 27. Fliederblumen. (Als Thee bei Erkältungen.) 28. Fenchelsamen. (Als Thee bei Erkältung, Husten, Durchfall, Verdauungsstörung.) 29. Pfeffermünzthee. (Bei Erkältung, Verdauungsstörung, Krampf.) 30. Brustthee. (Bei Husten, Affektion der Respirationsschleimhaut.) 31. Altheawurzel und Malven. (Bei Hustenreiz, Brustkatarrh.) 32. Hafergrütze und Gerstengraupen. (Als schleimiges, reizmilderndes Getränk, bei Husten, Magenkrampf, Kolik, überhaupt Unpäßlichkeit.) 33. Kinderpulver, Pulvis Magnesiae cum Rheo. (Bei Magensäure und Verdauungsstörung der Kinder.) 34. Krotonöl. (Um 1 Tropfen bei Schlagfluß und Scheintod zum Klystir zu setzen; auch bei heftigen Rheumatismusschmerzen 1 bis 4 Tropfen mit Tampon einzureiben.) 35. Einfache Salbe. (Zum Verbinden frischer eiternder Wunden.) 36. Zinksalbe. (Zum Verbinden frischer Eiterwunden, die sich nicht bald mit neuer Haut bedecken wollen.) 37. Spanisches Fliegenpflaster. 38. Hirschtalg. 39. Gestrichene Ohrpflaster. (Bei katarrhalischen oder rheumatischen Schmerzen des Kopfes, Ohres, Auges.) 40. Terpentinöl. (Zum Einreiben der rheumatischen Schmerzen, bei Frostbeulen; zum Befeuchten der Watte bei Rheumatismus.) Watte und Charpie.

Apricosen und Pfirsiche in Dampf einzumachen.—Man nimmt nicht zu reife Früchte, schält sie, schneidet sie in zwei Hälften und nimmt den Kern heraus, dann schichtet man sie in gläserne Einmachbüchsen, die etwas eng und womöglich nicht höher sind, als man zum jedesmaligen Gebrauch der Früchte nöthig hat, da sich angebrochene Dampffrüchte nicht gut halten, sondern sehr leicht beschlagen. Zwischen die eingeschichteten Früchte streut man 2 bis 3 Speiselöffel klaren Zucker, je nachdem die Büchse groß ist, verbindet diese dann mit Schweinsblase und setzt sie in einen Kessel mit Heu oder Stroh, damit keine Büchse an die andere stoße, füllt in denselben kaltes Wasser und setzt ihn über's Feuer. Nun läßt man die Früchte so lange kochen, bis der Saft über dieselben weg geht, bestreicht aber während der Zeit die Schweinsblase öfter mit Salatöl, damit sie von der Hitze nicht springe und in die Büchse keine Luft eindringe. Steht der Saft über den Früchten, so nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Büchsen darin erkalten. Bei

7.

den in Dampf eingemachten Früchten ist noch zu empfehlen, daß sie nicht zu rasch einkochen. Man verwahrt sie an einem trocknen Ort und schüttelt in den ersten Tagen die Büchse täglich wenigstens einmal etwas.

Athem, übelriechenden zu entfernen.—Es giebt verschiedene Ursachen dieses Uebels: entweder entsteht es von hohlen Zähnen, oder es entsteht von verdorbenem Magen, oder von krankhafter Absonderung in der Luftröhre: Ist ein hohler Zahn die Ursache, so ist das allgemeine Reinigen des Mundes und der Zähne hülfreich. Durch Ausspülen und Bürsten der Zähne mit frischem Wasser, dem etwas kölnisches Wasser zugesetzt ist, auch durch Ausspülen mit Wermuthwein, wird der Geruch vermindert.

Entsteht der üble Geruch aus einem verdorbenen Magen, so nehme man zuerst ein Brech- oder Abführmittel, hernach bittere Magentropfen, halte aber strenge Diät und vermeide Fleischspeisen und schwer verdauliche Nahrungsmittel.

Gegen den üblen Athem, von krankhafter Absonderung der Luftröhre herrührend und mit übelriechendem Fußschweiß Aehnlichkeit habend, sind Pillen von Holzkohlenpulver und Gummi zum innerlichen Gebrauch zu empfehlen. Auch Kügelchen aus Orangenblüthe oder Veilchen, Zucker oder Tragantschleim bereitet, verbessern den Athem.

Der üble Geruch des Mundes ist durch Ausspülen mit Nelken-, Pfeffermünz- oder Zimmet-Oel in Wasser oder Kampherspiritus oder übermangansaurem Kali in destillirtem Wasser zu vertreiben, indem man von halbconcentrirter Lösung desselben so viel in ein Glas Wasser träufelt, bis dieses sich violett färbt. Man spült sich mitunter den Mund damit aus, und jeder, nicht aus Magen und Lungen kommende üble Geruch wird verschwinden. Dieses Mittel hat schon sehr vielen geholfen und ist in jeder Apotheke zu haben.

Nimm sechs bis zehn Tropfen von Labarraque's chlorsaurer Sodaauflösung (man kann sie in jeder Apotheke erhalten) und thue es in ein Weinglas voll reines Wasser. Unmittelbar nach den Morgenverrichtungen genommen, wird dieses Mittel, durch Desinfektion des Magens, sogleich den Athem reinig..., welcher keineswegs dadurch verdorben, sondern dem durch diese Arznei geholfen wird. Sollte es nöthig sein, so kann man diese Dose noch einmal um die Mitte des Tages nehmen. — Zuweilen verbindet sich der Geruch, der von den angegriffenen Zähnen herrührt, mit dem Geruche vom Magen. In Fällen der Art wird der böse Geruch der Zähne verschwinden, wenn man deu Mund gut ausspült mit einem Theelöffel voll der Auflösung in einem Glas Wasser.

Aufblähung des Rindviehes und der Schafe. — Folgende Mittel sind probat:

Man löse Kampher in so viel Spiritus auf, als zur Auflösung des Kamphers nöthig ist und die Lösung nach wiederholtem Umschütteln klar erscheint. Hiervon giebt man einem aufgeblähten Stück Rindvieh zwei große Eßlöffel voll; für ein Schaf sind zwei Theelöffel voll hinreichend. Das Mittel wirkt binnen 8 bis 10 Minuten, so daß das Thier nach Verlauf einer Stunde wie-

der völlig hergestellt ist. Man kann die Medizin für einen etwaigen Nothfall auch in Flaschen aufbewahren.

Man nehme einen Klumpen Salz, etwa so groß wie ein Ei und mische es mit einem Eßlöffel voll gewöhnlichen Schießpulvers, welches nachher dem kranken Vieh mit einer Messerklinge auf die Zunge geschmiert wird. Nachdem das Vieh dasselbe verschluckt hat, treibe man es umher, um ihm Bewegung zu machen, und in weniger als 10 Minuten wird man den Effect sehen. Dieses Mittel hatte immer guten Erfolg.

Aufliegen der Kranken zu verhindern und zu heilen. — Man stelle ein Gefäß mit frischem Brunnenwasser unter das Bett des Kranken und erneuere dies täglich. Hat sich der Kranke bereits aufgelegen, so wasche man die wunden Stellen mit einer Mischung von Essig und Branntwein, wie auch mit dem Schaum von frischem Rind- und Kalbfleische, den man beim Kochen abschöpfen kann, täglich drei Mal. — Sollte die wunde Stelle brandig werden, so wende man Möhrenumschläge an. Man reibe zu diesem Behufe die Möhren und mischt ungefähr den vierten Theil Roggenmehl darunter, dies läßt man ein paar Stunden stehen und bestreiche dann Leinewand etwas stark damit, lege es auf die Wunde und erneuere den Umschlag, sobald er warm geworden. Ebenso wird empfohlen, den Kranken auf einen Wildleder liegen zu lassen, welches über dem Unterbette straff ausgespannt wird.

Die Erfahrung lehrt, daß man das Aufliegen der Kranken verhindern kann, wenn man das Kreuz und die Schultern täglich mit einer halb durchschnittenen Citrone reibt. — Ist die wunde Stelle brandig geworden, so muß täglich zwei Mal auf die wunde Stelle mit Kampherwein befeuchtete Charpie gelegt werden.

Noch ein Mittel gegen Aufliegen. $\frac{1}{8}$ Pfund Hirschtalg, $\frac{1}{8}$ Pfund gelbes Wachs wird in einem irdenen Gefäß langsam zerlassen, und $\frac{1}{4}$ Pfund ungewässerte Butter hinzugefügt. Hernach wird ein Quittenschleim, welcher durch einen Ansatz von Quittenkernen, über Nacht in Rosenwasser gelegt, entsteht und durch Leinewand gepreßt ist, hineingerührt. Die erkaltete Salbe wird auf zarte Leinewand dünn aufgestrichen und auf die wunde Stelle gelegt.

Augen, Erhaltung und Schonung derselben.—Das Auge ist ohne Zweifel eines der kostbarsten Güter, welche der Mensch besitzt, keins ist aber auch mehr der Gefahr ausgesetzt, verloren oder verletzt zu werden. Sehr schädlich für die Augen ist es, wenn man feine Stickereiarbeiten, namentlich auf weißem Grunde, bei Licht ausführt. Eine andere Gefahr für das Auge entspringt aus der Gewohnheit, auf der Eisenbahn oder auf einem Fuhrwerk zu lesen. Eben so dringend muß vor dem Lesen in der Dämmerung oder des Morgens, bevor man etwas zu sich genommen hat, gewarnt werden. Die geringe Spanne Zeit, welche man durch solche Unvorsichtigkeit gewinnt, hat man oft mit einem frühen Erlöschen des Augenlichtes zu büßen. Man kann daher nicht genug Sorgfalt auf dieses Gut, dessen Verlust nicht durch alles Gold in der Welt ersetzt werden und das oft ganz allmählich, ohne daß die genaue Ursache erkannt wird, abhanden kommen kann, verwenden.

Man bemühe sich, so viel es möglich, bei allen Verrichtur
miges Licht zu erhalten. Man suche sorgfältig zu vermeid
des Arbeitszimmers gegen Mittag gehen, oder, welches
ist, ihnen gegenüber eine weiße Wand ist, welche die Sonnenstra
wirft. Nichts ist schädlicher als dieses, und mehr als einer ist davon
blind geworden. Sollte dieser Umstand, das Arbeitszimmer gen Mittag z.
haben, aber nicht zu vermeiden sein, so muß man wenigstens die Sorgfalt gebrauchen, nie dem Fenster gegenüber, sondern so zu sitzen, daß das Licht auf die rechte Hand fällt. Hieraus folgt aber auch natürlich, daß die Betten nie dem Fenster gegenüber stehen dürfen, sollte das Schlafzimmer auch gegen die Morgensonne geschützt sein, denn selbst der Mondschein schwächt die Augen des Nachts.

Man wählt zu Lichter- und Lampenschirmen nur solche, die die Flamme des Lichtes bedecken, aber nicht die sogenannten Studierlampen oder andere, die das Zimmer verfinstern, und nur einen kleinen Fleck erhellen. Nichts ist für die Augen schädlicher, als bei partialer Erleuchtung zu arbeiten.

Endlich ist es nothwendig, sobald man die Abnahme seiner Augen bemerkt, und den Gegenstand, den man sehen will, entfernt halten muß, eine Brille zu brauchen. Grüne Brillen, Brillen mit einer breiten Einfassung von Horn, und Augengläser sind dem Auge sehr nachtheilig. Viel Bewegung und die Aussicht auf einen grünen Gegenstand, besonders in der freien Natur, sind die besten und wirksamsten Mittel zur Erhaltung der Gesundheit überhaupt, und auch besonders der Augen.

Um geschwächte Augen zu stärken, wasche man die Augen mit über Blätter des Augentrost abdestillirtem Wasser oder mit gereinigtem Kornbranntwein, den man mit Anis oder Fenchel digeriren ließ, oder mit einem Aufguß auf die Blätter der Gartenraute, oder mit dem Safte, der im Frühjahr beim Beschneiden des Weinstocks aus den abgeschnittenen Reben reichlich heraustropft — oder man benetzt die Augenlider täglich mit Rosmaringeist. Man bade sie mit heißem Wasser zweimal täglich. Die schwersten Fälle von wunden Augen sind damit curirt worden, nachdem alle Salben und Augenwasser verfehlten, dieses zu thun. Heißes Wasser stillt die Entzündung beinahe augenblicklich; kaltes Wasser reizt.

Augenentzündungen, Mittel dagegen. — Ein Stückchen Alaun von der Größe einer Bohne wird mit einer Tasse Milch gekocht und diese als Ueberschlag für die Augen gebraucht. Dies einfache Mittel leistet oft sehr gute Dienste.

Als äußerst wirksames Mittel wird das Herz einer rohen Kartoffel empfohlen. Zu diesem Behufe wird die Kartoffel in vier Theile geschnitten, das Herz derselben ganz fein zerquetscht und diese Substanz zwischen zwei leinenen Lappen auf das entzündete Auge gelegt. Man lasse solches etwa 15 Minuten liegen und wiederhole die Operation für drei Nächte hindurch. Eine sichere Cur wird darauf erfolgen. Auch bei Verbrühungen und Brandwunden erweist sich die Kartoffel als äußerst wirksames und heilsames Mittel.

Sind die Augen dadurch entzündet, daß Kalk oder eine andere scharfe Substanz hineinflog, dann hebe man das Augenlid sanft auf und streiche mit der Fahne einer Feder über das Auge, und der Schmerz wird sofort schwinden und die Entzündung aufhören.

Ein zuverlässiges Augenheilmittel bietet der Borsdorfer Apfel. Dieser hat das Eigenthümliche, daß er beim Verfaulen lange seine Gestalt behält und das Aussehen eines auf dem Ofen gebratenen Apfels bekommt. Solche faule Borsdorfer Aepfel geben einen für entzündete Augen sehr kühlenden und heilsamen Saft. Um ihn zu gewinnen, zerschneidet man entweder die faulen Aepfel und sammelt den Saft durch eine Presse, oder man quetscht dieselben durch ein leinenes Tuch. Geröthete, entzündete oder schwache Augen, die man mit einem in solchem Safte gesättigten Bäuschchen bedeckt, werden bald die gute Wirkung empfinden. Der Saft hält sich viele Jahre, ohne dem Verderben unterworfen zu sein.

Ein vorzügliches Augenwasser ist folgendes: Man mische 4 Gran Bleizucker mit 8 Loth Rosenwasser und 2 Quentchen Weingeist und befeuchte mit diesem Wasser die Augenränder täglich 2 bis 3 Mal.

Man lasse den Dunst von in die Hand gegossener und darin verriebener Eau de Cologne oder Cognac, oder von der ätherischen Baldrian-Tinktur, an die Augen gehen.

Man koche eine Feige, aus welcher die Samenkörner genommen sind, in Milch, schlage sie hernach in ein dünnes Leinewandläppchen, und lege es eine halbe Stunde lang lauwarm auf das Auge. Nachher reibe man ein Gemisch von starkem Franzbranntwein oder Cognac mit etwas Schwefeläther einige Minuten lang zwischen den Händen, und lasse den dadurch entwickelten Dunst an das geöffnete Auge gehen.

Das tägliche Auswaschen und Bähen der Augen mit kaltem Wasser gehört zu den besten Mitteln, schwache Augen zu stärken, und der übermäßigen Empfindlichkeit gegen das Licht, Schmerzen und Anlagen zu Blutandrang und Entzündung entgegen zu wirken.

Ein vorzügliches Mittel endlich, wodurch man sich schützt gegen katarrhalische Erkältung der Augen, sowie gegen den Reiz, welchen hineinfliegender Staub, oder an den Wimpern festgeklebter Schleim bei empfindlichen Personen verursachen, ist das häufige Bestreichen der äußern Theile des Auges mit gutem reinen Castoröl.

Aussatz. — Es giebt 2 Arten von Aussatz; die eine, furchtbare, meistens unheilbare, nicht ansteckende aber erbbare Art erscheint mit purpurrothen Flecken, auf welche erhabene Geschwülste folgen von unregelmäßiger Gestalt und Größe, die weich, glatt und gefühllos sind und nach einer gewissen Zeit in bösartige Eiterung übergehen und einen höchst übeln Geruch von sich geben; der Tod tritt ein durch Erschöpfung, Durchfall oder Rothlauf; die andere Art ergreift gewöhnlich die Beine und verursacht eine Anschwellung derselben zu doppelt ihrer natürlichen Stärke; diese Krankheit ist nicht ansteckend und nicht erbbar und ergreift Wohlhabende wie Arme; ist nur ein Fuß mit dem Bein davon ergriffen, so hilft das Abschneiden desselben; außerdem können heiße Luftbäder und Dampfbäder versucht und innerlich 3mal täglich 5 Gran Jodpotassium in Wasser genommen werden.

Austernsuppe. — Zu jedem Dutzend oder Teller voll Austern nimm ½ Pint Wasser; ½ Pint Milch; ½ Unze Butter, gepulverte crackers (Zwieback) um es zu verdicken. Bringe die Austern und das Wasser zu einem Sud, dann thue die übrigen Theile, vorher gut gemischt, hinzu und lasse es blos 3 bis 5 Minuten kochen. Jeder wird Salz, Pfeffer u. s. w. nach seinem eigenen Geschmack beimischen. Nimm nach diesen Proportionen mehr im Fall du für ein „Oyster Supper", für größere Gesellschaften u. s. w. zu kochen hättest.

B.

Backen von verschiedenen Kuchenwaaren.

> Willst du das Kochen durch Hitze ereilen,
> Hast du das Holz nur vergeudet;
> Willst du das Backen durch Hitze ereilen,
> Hast du dein Brot mir entleidet." —

1. **Kuchen.** — „Federal Cakes." — Mehl 2½ Pfd.; pulverisirten weißen Zucker 1¼ Pfd.; frische Butter 10 Uz.; 5 Eier, gut gequirlt; Hirschhornsalz ⅛ Uz.; Wasser ½ Pt; Milch ist noch besser, wenn du hast.

Reibe das Hirschhornsalz ganz fein und mische es mit der Butter. Rühre die Butter in das Mehl. Nun wirke das Mehl in einer Schüssel, füge die Eier, Milch, Zucker u. s. w. hinzu und mische Alles gut. Welle den Teig einen viertel Zoll dick aus, schneide ihn dann aus mit einem beliebigen Schneidinstrument und lege die Küchlein so neben einander auf das Zinnblech, daß sie einander alle berühren. Anstatt daß sie höher werden, füllen sie die Zwischenräume aus und bilden zusammen einen viereckig aussehenden Kuchen, indem dieselben an einander hängen. So lange sie noch warm sind, bestreue sie mit grob pulverisirtem weißen Zucker. Wenn Bäcker dieselben zur Schau ausstellen, so können sie ein Brett nehmen, das so groß ist, wie das Zinngeschirr, in welchem sie gebacken wurden, und so ein ganzes Dutzend Zinnbleche auf einanderstellen.

Das Hirschhornsalz sollte in einer weithalsigen Flasche gehalten und gut verkorkt werden, indem es ein sehr flüchtiges Salz ist.

2. **Rough- und ready Cake.** — Butter oder Schmalz 1 Pfd; Molasses 1 Qt.; Soda 1 Uz.; Milch oder Wasser ½ Pt.; gemahlenen Ingwer 1 Eßlöffel voll; ein wenig Citronenöl; Mehl, hinlänglich für obige Artikel.

Mische den Ingwer zu dem Mehl, und dann das Schmalz oder die Butter, und mache mit diesem Mehl und dem, was noch dazu kommen mag, den auszuwellenden Teig. Wenn ausgewellt, schneide mit einem langen, schmalen Instrument die Formen aus, und benetze die Oberfläche der Küchlein mit Molasses, um das anhängende Mehl zu entfernen, dann wende sie um in pulverisirtem weißen Zucker, und bringe sie in einen Ofen, heiß genug zum Brotbacken; halte sie aber blos so lang darin, um sie zu backen, nicht um sie

auszutrocknen. Diese und die „Federals“ sind Lieblingskuchen der Pennsylvanier, welche wissen, was gut ist, und die Mittel haben, etwas Gutes zu bereiten.

3. Bisquit mit saurer Milch. Mehl 3 Kaffeeschalen voll; feinen weißen Zucker 2 Kaffeeschalen voll; 6 Eier; saure Milch ½ Kaffeetasse voll, mit 1 Theelöffel voll Salaratus.

Löse das Salaratus in der Milch auf, quirle die Eier besonders; siebe das Mehl und den Zucker. Dann thue den Zucker in die Milch und die Eier, dann das Mehl, und mische es gut vermittelst Rühren. Benütze, wenn du es wünschest, ein wohlriechendes Oel, 1 Theelöffel voll. Citronen-Essenz ist das gewöhnlichste. Sobald das Mehl dazu gerührt ist, bring es schnell in den gut geheizten Ofen, und wenn es in eine gewöhnliche viereckige Brotpfanne gethan wird, wozu gerade die gehörige Quantität vorhanden ist, so erfordert es etwa 20 bis 30 Minuten, zu backen.

4. Bisquit mit süßer Milch. — Schönen braunen Zucker 1½ Kaffeetassen voll; 3 Eier, süße Milch, eine Kaffeetasse voll; Mehl 3½ Tasse voll; gereinigten Weinstein und Soda, von jedem 1 Theelöffel voll; Zitronenessenz 1 Theelöffel voll.

Schlage die Eier und den Zucker gut zusammen; füge den Weinstein und die Soda zu der Milch; dann thue die Essenz hinzu. Dann erst mische mit diesen Stoffen das Mehl, und bedenke, daß alle Kuchenarten gleich nach dem Auswellen gebacken werden müssen. Dies ist ein sehr guter Kuchen.

5. Berwick-Schwammkuchen ohne Milch. — 6 Eier, gepulverten weißen Zucker 3 Kaffeetassen voll; gesiebtes Mehl 4 ebene Kaffeetassen voll, präparirter Weinstein 2 Theelöffel voll; kaltes Wasser 1 Tasse voll; Soda 1 Theelöffel voll; 1 Citrone.

Zuerst quirle die Eier zwei Minuten lang, dann füge den Zucker hinzu, und quirle 5 Minuten länger; alsdann füge den Weinstein und 2 Tassen von dem Mehl hinzu, und quirle wieder eine Minute. Nun löse die Soda in dem Wasser auf und rühre dieses hinzu; presse den Saft der halben, von der Schale befreiten Citrone hinzu, und zuletzt füge die andern 2 Tassen Mehl hinzu, und rühre Alles 1 Minute lang. Bringe es in tiefen Pfannen in einen mäßig warmen Ofen.

6. Surprise-Kuchen. — Nimm 1 Ei, Zucker eine Tasse voll; Butter ½ Tasse; süße Milch 1 Tasse; Soda 1 Theelöffel voll; gereinigten Weinstein 2 Theelöffel voll.

Gieb ihm mit Citronen-Essenz einen Wohlgeschmack, nimm so viel durchgesiebtes Mehl, den Teig gehörig zu machen und du wirst wirklich überrascht sein über die Schönheit und Güte dieses Kuchens.

7. Zuckerkuchen. — Nimm 7 Eier und quirle das Weiße und die Dotter besonders, dann erst schlage (quirle) sie gut zusammen. Nun füge hinzu: 1 Pfd. gesiebten weißen Zucker; ½ Pfd. zerlassene Butter, und einen kleinen Theelöffel voll Hirschhornsalz.

Verrühre so viel Mehl mit dem Obigen, um den Teig gehörig zu machen, auszuwellen, in Kuchen zu schneiden und schnell zu backen.

8. Ingwerkuchen. — Molasses 2 Kaffeetassen voll; Butter (oder die Hälfte Schmalz) 1½ Tasse voll; saure Milch 2 Tassen; gemahlenen Ingwer 1 Theelöffel voll; Saleratus ein gehäufter Theelöffel voll.

Zerquetsche das Saleratus, dann mische alles zusammen in einem passenden Geschirr und rühre mit einem Löffel das Mehl hinein, so lange du kannst; dann nimm die Hand, und wirke noch mehr Mehl hinein, bis du es gut wellen kannst, wenn du es mit ein wenig Mehl bestreust. Welle es dünn aus, lege es auf mit Butter oder Mehl bestrichene Brodpfannen; dann mische einen Löffel voll Molasses mit zwei Löffel voll Wasser, und streiche es mit einem kleinen Pinsel oder einem Stück Tuch über die Oberfläche der Kuchen her. Dies nimmt das trockene Mehl hinweg, giebt den Kuchen ein schönes Braun, und hält sie feucht. Bringe sie in einen gut geheizten Ofen, so werden sie in zehn Minuten gut gebacken sein. Trockne sie nicht aus, sondern nimm sie heraus, so bald sie schön braun sind. Diese Kuchen sind feucht, reich und leicht für jeden Liebhaber von Kuchen.

9. Kuchen zum Thee oder Kaffee.—4 Eier; schönen braunen Zucker 2 Tassen voll; Saleratus 1 Theelöffel voll; saure Milch 3 Tassen voll; geschmolzene Butter 1 Tasse voll (oder halb so viel Schweineschmalz); eine halbe geriebene Muskatnuß und Mehl.

Thue die Eier und den Zucker in eine passende Pfanne und quirle sie gut mit einander; löse das Saleratus in der Milch auf, thue diese zu den Eiern und dem Zucker; dann füge die Butter und Muskatnuß hinzu; rühre Alles gut durcheinander. Hierauf siebe so viel Mehl hinzu, daß die Masse nicht von dem Löffel weggeht, mit welchem sie in die Höhe gezogen wird. Statt Muskatnuß kann man auch Citrone gebrauchen. Backe es ziemlich langsam.

10. Schöne Kuchen ohne Eier oder Milch. — Mehl 3½ Pfd.; Zucker 1¼ Pfd.; Butter 1 Pfd.; Wasser ½ Pt.; 1 Theelöffel voll Saleratus, in dem Wasser aufgelöst. Welle es dünn aus und lege die Kuchen auf Zinnblech zum backen.

11. Speckkuchen ohne Butter, Milch oder Eier.—Fetten geschmolzenen Speck frei von den magern oder häutigen Theilen, so fein zerhackt, daß es beinahe Schmalz ist, 1 Pfd.; schütte ½ Pt. kochendes Wasser daran; Eibeben, die Körner herausgenommen und klein gehackt, 1 Pfd.; Citronat, klein geschnitten, ¼ Pfd.; Zucker 2 Tassen; Molasses 1 Tasse; Saleratus 1 Theelöffel voll, fein zerrieben und in den Molasses gethan. Mische Alles zusammen und mische soviel Mehl damit, um einen gewöhnlichen Kuchenteig daraus formiren zu können. Dann verrühre damit feingeriebene Muskatnuß und Gewürznelken von jedem 1 Uz.; Zimmt, ebenfalls fein gemahlen, 2 Uz. Wenn du mit einem dünnen Gegenstand hinein stichst, und es bleibt nichts mehr daran hängen, so ist der Teig fertig zum backen; es sollte langsam gebacken werden.

Anstatt der Eibeben kann man auch eine andere Frucht hinzufügen, wenn gewünscht wird, und selbst wenn dies nicht der Fall ist, so ist der Kuchen auch ohne Eibeben oder Rosinen noch gut.

12. Apfelmostkuchen. — Mehl 6 Kaffeetassen voll; Zucker 3 Tassen voll; Butter 1 Tasse; 4 Eier; Apfelwein 1 Tasse voll; Saleratus 1 Theelöffel voll, eine geriebene Muskatnuß.

Schlage die Eier, den Zucker und die Butter durcheinander, verrühre damit das Mehl und die Muskatnuß; löse das Saleratus in dem Cider auf, verrühre es mit der Masse, und backe es sogleich in einem guten gegeheizten Ofen.

13. *Ginger-snaps.* — Butter, Schmalz und braunen Zucker, von jedem ½ Pfd.; Molasses 1 Pt.; Ingwer 2 Eßlöffel voll; Mehl 1 Qrt.; Saleratus 2 Theelöffel voll; saure Milch 1 Tasse voll.

Schmilz die Butter und das Schmalz und verrühre damit den Zucker, den Molasses und den Ingwer; löse das Saleratus in der Milch auf, und füge sie hinzu, dann setze das Mehl hinzu, und wenn nöthig, so füge ein wenig mehr Mehl hinzu, um es sehr dünn auszuwellen. Schneide es in kleine Kuchen aus, und backe dieselben in einem mäßig erwärmten Ofen bis sie recht sind.

14. Gallerte oder Geleekuchen. — 5 Eier; Zucker 1 Tasse; ein wenig Muskatnuß; Saleratus 1 Theelöffel voll; saure Milch 2 Tassen, und genug Mehl. Quirle die Eier, Zucker und Muskatnuß zusammen, löse das Saleratus in der Milch auf und mische. Dann rühre so viel Mehl hinein, um einen dünnen Teig, gleich Pfannenkuchen, zu formiren. Drei oder vier Löffel voll Teig kommen auf ein gewöhnliches rundes Blech. Backe es in einem heißen Ofen. Drei oder vier von diesen dünnen Kuchen auf einander, mit einer Lage Gelee dazwischen, bilden das obige „Jelly Cake." Das Gelee wird dazwischen gethan, so lange die Kuchen noch warm sind.

15. Gerollten Geleekuchen. — Schönen braunen Zucker 1½ Tasse; 3 Eier; süße abgeschöpfte Milch 1 Tasse voll; Mehl 2 Tassen, oder ein wenig mehr; Weinstein und Soda von jedem 1 Theelöffel voll; Citronenessenz 1 Theelöffel voll.

Quirle die Eier und den Zucker unter einander, dann mische den Weinstein und die Soda mit der Milch, sowie die Essenz. Nun füge das Mehl hinzu, und backe es gleich, nachdem der Teig gemacht ist. Streiche es dünn in ein langes Blech, backe und so bald dies geschehen, streiche Gelee auf die Oberseite und rolle es auf.

16. Molasseskuchen.—Molasses 1½ Tasse; Saleratus 1 Theelöffel voll, saure Milch 2 Tassen; 2 Eier; Butter, Schmalz oder gesalzenes Schweinefett, 1 Löffel voll. Wenn du Schmalz benützest, so füge ein wenig Salz hinzu.

Mische Alles, indem du es einige Minuten rührst, und das Saleratus in der Milch auflösest, dann rühre so viel Mehl hinein, bis es die Dicke von weichem Kuchen hat, und bringe es sogleich in einen heißen Ofen. Trockne sie nicht aus, sondern nimm sie bei Zeit heraus, indem es ein zarter feuchter Kuchen ist.

Kuchentabelle von 15 Sorten.

	Mehl.	Butter.	Zucker.	Milch.	Eier.	
17. Pfundkuchen.	1 P.	1 P.	1 P.	—	8	Rosenwasser 3 Löffel voll, Muskatenblüthe usw.
18. Aechter Whig.	2 „	8 Uz.	8 Uz.	1 Pt.	—	Mit Hefe aufgezogen.
19. Shrewsbury.	1 „	1 P.	¾ P.	—	—	Rosenwasser usw.
20. Training.	3 „	¾ „	¾ „	—	—	Zimmt und Muskatnuß.
21. Nußkuchen.	7 „	¾ „	2 „	—	7	Zimmt; rühre es mit süßer Milch an, ziehe es mit Hefe auf; oder mit Saleratus und saurer Milch angemacht.
22. Short Cake.	5 „	8 Uz.	¾ „	—	—	Rosenwasser und Muskatnuß.
23. Cymbals.	2 „	8 „	½ „	—	6	Rosenwasser u. Gewürz.
24. Burk Cake.	5 „	8 „	½ „	1 P.	9	Rosenwasser mit Hefe aufgezogen.
25. Jumbles.	5 „	1 P.	2 „	—	6	Rolle es in weißen Zucker.
26. Ginger Bread.	1 „	½ „	½ „	—	3	Blos den gelben Dotter, Ingwer nach Belieben.
27. Wonders.	2 „	½ „	½ „	—	10	Zimmt.
28. Cookies.	3 „	¾ „	¾ „	—	3	oder ohne Eier. Ziehe es mit Saleratus und saurer Milch auf.
29. York Biscuit.	3 „	½ „	¾ „	—	—	Rühre es mit saurer Milch und Saleratus an.
30. Common.	12 „	3 „	3 „	2 Qt.	—	Hefe und Gewürz nach Belieben.
31. Loaf.	9 Qt.	3 „	4 „	1 Gal.	—	Wein 1 Pt.; Hefe 1 Pt.

32. Marmorirter Kuchen.—Diejenigen, welche ihre Freunde mit etwas Auffallendem beehren wollen, mögen folgenden Kuchen backen:

1) Heller Theil.—Weißen Zucker 1½ Tasse; Butter ½ Tasse; süße Milch ½ Tasse; Soda ½ Theelöffel voll, und Weinstein 1 Theelöffel voll; das Weiße von 4 Eiern; Mehl 2½ Tasse voll. Mit einander verrührt, und wie bei dem Goldkuchen gemischt.

2) Dunkler Theil.—Braunen Zucker 1 Tasse voll; Molasses ½ Tasse; Butter ½ Tasse; saure Milch ½ Tasse; Soda ½ Theelöffel, Weinstein 1 Theelöffel voll; Mehl 2½ Tassen; das Gelbe von 4 Eiern; Gewürznelken, Nelkenpfeffer, Zimmt, Muskatnuß von jedem ½ Theelöffel voll, Alles gemahlen. Die Masse verrührt und wie bei dem Goldkuchen gemischt.

Vorschrift: Wenn beide Theile fertig sind, so gieße einen Löffel voll von dem dunkeln, dann von dem hellen auf den Boden des Gefäßes, in welchem

es gebacken wird, und so fahre fort, bis die Pfanne voll ist. Höre mit dem hellen Theil auf.

33. Silberkuchen.—Das Weiße von 1 Dutzend Eier; Mehl 5 Tassen, weißen Zucker und Butter, von jedem 1 Tasse; Rahm oder süße Milch 1 Tasse; gereinigten Weinstein 1 Theelöffel voll, Soda ½ Theelöffel voll. Zerschlage und mische es, wie bei dem Goldkuchen.

34. Goldkuchen.—Das Gelbe von 1 Dutzend Eier; Mehl 5 Tassen; weißen Zucker 3 Tassen; Butter 1 Tasse; Rahm oder süße Milch 1½ Tasse; Soda ½ Theelöffel, und gereinigten Weinstein 1 Theelöffel voll. Quirle die Eier und den Zucker mit einander; löse die Butter am Feuer auf, und gieße sie hinzu; füge die Soda und den Weinstein zu dem Rahm oder Milch; mische Alles gut zusammen vermittelst Rühren; dann siebe und rühre das Meh hinein und backe in einem tiefen Brodblech.

Diese zwei letztern Kuchen marmorirt, wie den marbled Cake, giebt wieder eine Varietät.

35. Brautkuchen.—Nimm Butter 1½ Pfd.; Zucker 1¾ Pfd., wovon die Hälfte Orleanzucker sein kann; Eier, gut gequirlt, 2 Pfd.; Cibeben 4 Pfd.; der Saame muß herausgenommen und die Cibeben klein geschnitten werden; Rosinen rein gewaschen 5 Pfd.; Citronat, fein geschnitten, 2 Pfd.; gesiebtes Mehl 2 Pfd.; zwei Muskatnüsse, und Muskatenblüthe im Verhältniß. Weingeist von 1 Gill bis ½ Pt., in welchem etwa 15 Tropfen Citronenöl aufgelöst sind.

Wenn du bereit bist, den Kuchen zu machen, so wäge deine Butter, schneide sie in Stücke und bringe sie an einen Ort, wo sie weich wird, aber nicht zerschmilzt. Nun rühre die Butter leicht; dann füge den Zucker hinzu und rühre so lang, bis die Masse weiß ist. Dann quirle die Eierdotter und füge sie zu der Butter und dem Zucker. In derselben Zeit sollte eine andere Person das Weiße der Eier quirlen, bis es recht schaumig ist, worauf dies ebenfalls zu obigen Artikeln gethan wird. Dann füge die Gewürze und das Mehl, und zuletzt die Früchte hinzu, ausgenommen den Citronat, welcher in drei Lagen hinzugefügt wird. Die unterste Lage kommt einen Zoll über den Boden zu liegen; die oberste Lage einen Zoll von der Oberfläche, und die andere Lage in der Mitte. Man macht die Oberfläche des Kuchens glatt, indem man etwas Wasser darüber gießt.

Die Pfanne, worin der Kuchen gebacken wird, sollte am Boden 13 Zoll Durchmesser haben und 5 bis 6 Zoll tief sein, ohne den markirten Rand. Außerdem muß man zwei Pfannen bereit halten, welche jede 3 Qts. hält, und welche auch noch voll werden. Die Kuchen müssen langsam 3 bis 4 Stunden gebacken werden. Es ist jedoch unmöglich, bestimmte Regeln zu geben, hinsichtlich der Zeit, wie bei dem Backen anderer Kuchen. Wenn du mit einem dünnen Gegenstand hineinstichst, und es bleibt nichts daran hängen, so ist der Kuchen fertig.

Bestreiche die Pfannen gut mit Butter, oder wenn man in die Pfannen gebuttertes weißes Papier legt, so verbrennen dieselben nicht so leicht. Wenn man die Kuchen während des Backens bewegt, so werden sie schwer. Der Preis eines großen Brautkuchen ist ungefähr 12 Dollars, während die Ausgaben für das Machen dieses Kuchens sich blos auf etwa drei Dollars belau-

fen, und zwar sammt den zwei kleinen, welche allein so viel kosten würden, wenn du sie kaufen würdest, wie alle drei zusammen, wenn du sie selber machst. Dieser Kuchen ist nach einem Jahr noch gut, und so feucht wie zur Zeit, als er gebacken wurde.

36. Fruchtkuchen.—Einige Fruchtkuchen, welche dem Bride Cake an die Seite gesetzt werden können, werden gemacht, wie folgt:

Butter, Zucker, Rosinen, Eier und Mehl, von jedem 5 Pfd.; mische wie bei dem Brautkuchen. Backe daraus etwa 6 Kuchen, welche 1½ bis 2 Dollars kosten würden das Stück, wenn man sie kaufen würde.

37. Gefrorenes für Kuchen. — Das Weiße von 8 Eiern zu einem steifen Schaum gequirlt, pulverisirten weißen Zucker 2 Pfd.; Stärke 1 Eßlöffel voll, pulverisirtes arabisches Gummi ½ Uz.; den Saft von einer Citrone.

Siebe den Zucker, die Stärke und das arabische Gummi in die gequirlten Eier, und rühre es gut und lange durcheinander. Wenn der Kuchen kalt ist, so mache eine Lage von dem Gefrornen darauf, und zwar ist es das Beste, wenn man sich bei der ersten Lage nicht sehr bemüht, da kleine Stücke vom Kuchen sich mit dem Gefrornen vermischen und demselben ein gelbes Aussehen verleihen. Aber am nächsten Tage mache noch mehr Gefrornes, wie das erste, und trage eine zweite Lage auf den Kuchen auf, worauf er weiß, klar und sehr schön sein wird. Wenn du bei dem Belegen des Kuchens das Messer in kaltes Wasser tauchst, so wird das Gefrorene schön darauf kommen. Statt Gefrornes kann man es auch „Schnee" nennen.

38. Zwieback. — Butter 1 Tasse voll; Salz 1 Theelöffel voll; Mehl 2 Qts.

Wirke es tüchtig mit der Hand durch einander und mache es an mit kaltem Wasser. Knete es nun tüchtig durch einander, um es recht hart zu machen. Dann breche jedes Stückchen besonders ab und rolle jeden „Cracker" besonders aus mit einem kleinen Wellholz, wenn du wünschest, daß es Bäckerzwieback vorstellen soll.

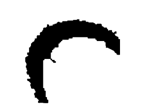
39. Zwieback mit Zucker.—Mehl 4 Pfd.; Hutzucker und Butter, von jedem ½ Pfd.; Wasser 1½ Pt.; mache sie wie die Obigen.

40. Neapolitanische Bisquite. — Weißen Zucker, Eier und Mehl, von jedem 1 Pfd.

Wenn pulverisirt, gesiebt, gut gemischt, und nach der Größe der Boston Crackers gebacken, so giebt dies schöne Biscuits.

41. Buchweizenkuchen.—Nimm 3 bis 4 Tassen voll schöne saure Milch; 1 Theelöffel voll Sodasaleratus, in der Milch aufgelöst. Wenn die Milch sehr sauer ist, so mußt du von Saleratus etwas mehr und ein wenig Salz nehmen. Mache einen Teig von Buchweizenmehl, dicker als für Kuchen auf dem Deckel gemacht, nämlich sehr steif. Backe sie in einem gebutterten Zinnblech in dem Ofen ungefähr 30 Minuten, oder wie ein „short cake" von gewöhnlichem Mehl.

Benetze die Oberfläche der Kuchen ein wenig, und wärme sie zum nächsten Essen, wenn einige übrig gelassen werden, sie sind just so gut, wie das erste Mal, während auf dem Ofendeckel gebackene Kuchen weggeworfen werden müssen. Dieser Kuchen ist auch kalt sehr gut. Würde die Güte dieses Ku-



chens der Masse des Volks bekannt sein, so würde der Buchweizen ein eben so gesuchter Handelsartikel werden, wie der gewöhnliche Weizen. Versucht ihn einmal. Manche Personen haben das erste Mal kein gutes Glück damit, weil sie bei zu saurer Milch das Saleratus nicht in der gehörigen Proportion nehmen, oder den Teig zu dünn machen. Dieser Kuchen wurde in meiner Familie mehr denn 100 Mal gemacht, zu jener Zeit, als ich an Magenschwäche litt, und kein anderes warmes Brod vertragen konnte.

42. Hefenkuchen.—Gute, treibende Hefe, 1 Pt.; Roggen- oder Weizenmehl so viel, um einen dicken Teig zu formiren; Salz 1 Theelöffel voll; rühre dies in das Mehl und stelle es bei Seite, um es „gehen", „gähren" zu lassen. Wenn es aufgezogen ist, rühre so viel Welschkornmehl dazu, bis es sich gut auswellen läßt.

Wenn es abermals gestiegen ist, so welle es sehr dünn aus; schneide es in Kuchen und trockne sie im Schatten; wenn das Wetter aber nur im Geringsten feucht ist, so trockne sie am Feuer oder am Ofen. Wenn sie in der Sonne getrocknet würden, so würden sie gähren.

Gebrauch dieser Hefenkuchen: Löse einen davon in ein wenig warmem Wasser auf, und rühre einige Eßlöffel voll Mehl hinein; setze es an das Feuer und wenn es ein wenig aufgegangen, so mische es unter den Brodteig. Wenn sie recht ausgetrocknet werden, so halten sie 6 Monate lang.

Backpulver.—Unter diesem Namen werden verschiedene Substanzen verwendet, um Brod, Kuchen &c., ohne Gährung porös und locker zu backen. Alle Backpulver kommen darin überein, daß sie Kohlensäure in dem Teige freilassen, deren Bläschen dann den Teig porös machen. Das am leichtesten anzuwendende Backpulver ist das kohlensaure Ammoniak (Hirschhornsalz), von dem man ungefähr 1 Theelöffel voll auf 1 Pfund Mehl dem Teige zusetzt; die darin enthaltene Kohlensäure macht das Gebäck in der Hitze porös, während die Ammoniakdämpfe ausgetrieben werden. Dies Mittel ist daher durchaus unschädlich, wenn man reines Ammoniak anwendet.

Gebräuchlicher jetzt ist als Backpulver das doppeltkohlensaure Natron (Backsoda), das auf verschiedene Weise im Teige mit einer passenden Säure in Berührung gebracht wird, wodurch die Kohlensäure freigemacht, das Aufgehen des Teiges bewirken kann. Ueber verschiedene Methoden, dies Backpulver anzuwenden, s. den Artikel Brod und ungegohrene Backwerke.*)

---

*) In vielen Vorschriften für Backpulver wird anstatt der Weinsteinsäure Cream of tartar empfohlen, um mit der Soda die Kohlensäure zu bilden. Cream of tartar wäre im ganzen auch den andern Säuren vorzuziehen, weil er sich nur schwierig und langsam auflöst und dadurch die Kohlensäurebildung nur allmählig vor sich gehen kann, was für das gute Aufgehen des Teiges wünschenswerther ist. Leider ist aber dieser Cream of tartar oft mehr als zur Hälfte mit andern billigeren Artikeln, wie Alaun, Gyps und dgl. verfälscht; ja das „Boston Chemical Journal" machte vor Kurzem die Mittheilung, daß in einer angebotenen Lot Cream of tartar Alles Fälschung und auch nicht eine Probe des wirklichen Artikels gewesen sei. Man untersuche daher seinen Cream of tartar und um mehr Sicherheit zu haben, kaufe man denselben wo möglich nicht in Pulver, sondern in Krystallen und pulverisire diese selber.

Ein Backpulver, was seit längerer Zeit sozusagen in Mode ist, ist vom Prof. Horsford in Aufnahme gebracht worden. Bei diesem wird Phosphorsäure, Kalk und Soda, zur Entwickelung der Kohlensäure verwendet; weil sich nun Phosphor vielfältig in dem menschlichen Körper vorfindet (wie im Gehirn, Nerven, Lunge, rc.), so wird das Horsford Backpulver als besonders gesund angepriesen. Allein die Gesundheit liegt nirgends in den Dingen, welche man verzehrt und dann kommt die nöthige Quantität Phosphor so schon durch die täglichen Nahrungsmittel hinlänglich in den Körper. Wer daher mit seinem phosphorsauren Backpulver schlechtes Brod bäckt, genießt darum ungesunde, wenn auch phosphorhaltige Nahrung. Ein kleines Pamphlet, welches Horsford's Backpulver empfiehlt, erklärt am Ende einiger Anweisungen: Dies Brod und Biscuit kann man warm essen ohne Schaden! —Der verehrliche Verfasser meint etwa so: da hier zu Lande sehr viele Menschenkinder täglich (oft wiederholt) sich Mühe geben, an warmen Gebäcken aller Art sich krank zu essen, oder doch die Gesundheit sich wenigstens heimlich und langsam zu verderben, so sollen sich diese an dem Phosphor nicht stoßen; der gebackene moderne Phosphor, heiß verschluckt, leistet in dieser Beziehung genau dasselbe, was der in heißen Gebäcken verzehrte altmodische Cream of tarter und dessen Collegen bisher gethan haben.

Für den täglichen Gebrauch sind die Backpulver nicht zu empfehlen aus mehreren Gründen, hauptsächlich aber, weil sie unter keinen Umständen ein so gutes Gebäck zu liefern im Stande sind, als eine gut geleitete Gährung durch Hefe. Nur wo man Hefe nicht erhalten kann, oder wo man wenig Zeit für's Backen hat, sind die Backpulver bequem.

Baden.—Die Temperatur und die Dauer der Bäder hängt von der Verordnung des Arztes ab.

Kalte Bäder. — Die Hauptregeln, welche bei dem Baden im kalten Wasser zu beobachten sind, sind folgende: Der Körper sei warm und das Blut ruhig, das heißt, der Puls schlage nicht schneller als gewöhnlich: die Zeitdauer des Bades sei kurz, man bleibe nie länger im Bad als bis man den zweiten Frost empfindet; unmittelbar vor dem Bad benetze man sich den Kopf, Stirn und Brust mit dem Wasser; man mache sich so viel als möglich Bewegung im Bade durch Reiben und Kneten des Körpers mit den eigenen Händen, oder durch Schwimmen; man trockne sich tüchtig ab und kleide sich schnell an, worauf so viel Bewegung erfolgen sollte, bis der ganze Körper seine gewöhnliche Wärme wieder erhalten hat. Die beste Zeit für diätische kalte Bäder ist früh nach dem Aufstehen, im Winter im geheizten Zimmer. Man sollte nie unmittelbar nach einer Mahlzeit sich baden, aber auch nicht, wenn man sehr hungrig ist. Kaltes Baden ist ebenso schädlich, wenn der Körper kalt, als wenn er durch aufgeregtes Blut erhitzt ist. Man kann sofort nach dem Schweiß im Bett, nach der Stuben- oder Sommerwärme ein kaltes Bad nehmen, aber nicht nach harter Arbeit, nach Laufen oder geistiger Aufregung. Die einfachste Art, auf welche sich gewiß Jeder die Wohlthat eines Bades verschaffen kann, ist, wenn man sich in einen leeren Waschzuber stellt und aus einem nebenstehenden Eimer voll Wasser mittelst eines Schwammes den ganzen Körper von oben herunter wäscht und dann den

Rest des Wassers über die Schultern gießt. Ein Regenbad ist leicht herzustellen, indem eine große Gießkanne mit Wasser gefüllt seitwärts über das Haupt gehängt und der hintere Theil in die Höhe gezogen wird, oder indem man in den Boden eines Eimers oder Fäßchens ein Gießkannenrohr befestigt und mit einer Klappe versieht, welche durch einen Strick in die Höhe gezogen werden kann. Kalte Wannenbäder erfordern Vorsicht bei denjenigen, welche an Blutandrang nach dem Gehirn, den Lungen und dem Herzen leiden oder mit einer Krankheit dieser Organe behaftet sind. Douchebäder, wo das Wasser in einem Strahl auf den Körper fällt, sind nur als Heilmittel in gewissen Krankheiten zu betrachten und sollten nur auf Verordnung eines Wasserarztes genommen werden, ebenso Sitzbäder. Kalte Fußbäder, oder vielmehr Abreibungen der Füße mit kaltem Wasser, sollten nur früh oder vor dem Ausgehen genommen werden, außer bei specieller Verordnung eines Wasserarztes.

Warme Bäder und Dampfbäder sind eigentlich mehr Heil- als Diätmittel und der Grad der Wärme, sowie deren Dauer hängt von dem Ermessen des Arztes ab. In den meisten Fällen sollte nach diesen Bädern eine kalte Abwaschung des ganzen Körpers erfolgen, um der erschlafften Haut die nöthige Elastizität zu geben und sich gegen Erkältung zu schützen. Bei warmen Bädern muß ein Vorrath von warmem Wasser übrig sein, um das sich abkühlende Bad immer in gleicher Temperatur zu erhalten. Ein einfaches Dampfbad kann im Hause auf folgende Art gemacht werden: Der Patient sitzt entkleidet auf einem Brett zwischen zwei Stühlen über einem Waschzuber, während seine Füße auf einem schmalen Brette ruhen, welches auf dem Waschzuber selbst liegt. Er wird so dicht mit wollenen Decken behangen, daß keine Luft hinein noch Dampf heraus kann; die Decken werden um den Hals befestigt, Kopf und Gesicht bleiben frei. Hierauf wird das siedende Wasser in den Zuber gegossen und der Dampf erhalten durch zeitweiliges Hineinwerfen heißer Ziegel oder Kieselsteine. Zuber, Bretter, Stühle, Decken sollten vorher erwärmt sein. Auch kann man sich einen Schwitzkasten einrichten, wohinein der Dampf durch ein Rohr von einem geschlossenen Kessel mit siedendem Wasser geleitet wird.

Heiße Luftbäder, wodurch schnell ein tüchtiger Schweiß erzeugt wird, werden auf folgende Weise veranstaltet: Der Patient sitzt entkleidet, bis an den Hals in wollene Decken gehüllt, auf einem Holzstuhle, unter welchen eine große Schüssel gestellt wird, in deren Mitte man ein kleines Gefäß, ungefähr 2 Zoll im Durchmesser und 1½ Zoll hoch, angefüllt mit ungefähr 1 Unze Alkohol, stellt, der darnach, wenn Alles in Ordnung ist, dort angezündet wird. Man trage Sorge, daß die Decken nicht an das Feuer kommen. Um den Alkohol zu löschen, bedecke man das Gefäß luftdicht. Der Patient kann auch nach Dampf- und Luftbädern sich, in die wollenen Decken gehüllt, in das Bett legen und fortschwitzen. Schwefelgasbäder werden genommen, indem man, bis an den Hals eingehüllt, in einem Kasten oder Faß sich befindet und unter sich auf einem Stück glühenden Eisen, auf einen Stein gelegt, einen Kaffeelöffel voll Schwefel verbrennt. Oertliche Dampfbäder werden mittelst des Ausgußrohres einer Thee- oder Kaffeekanne bewerkstelligt.

Zu warmen ableitenden Fußbädern wird ein Eimer heißes Wasser und je zwei Hände voll Salz und Holzasche, oder ein viertel Pfund Senf genommen. Dieses Bad sollte eine halbe bis dreiviertel Stunde dauern. Zu einem Salzbad wird ein bis zwei Pfund Salz, zu einem Malzbad ebenso viel Malz genommen. Zu Kräuterbädern nimmt man ein halbes bis ganzes Pfund Kräuter. Milchbäder sind besonders geeignet, kranke und schwächliche Kinder zu ernähren. Kleiebäder sind heilsam bei Hautausschlägen, ebenso Gallertbäder; die ersteren werden bereitet, indem man die Kleie mit dem Wasser siedet und dieselbe durchseiht, oder in einem Säckchen anbrüht und durchknetet; die letzteren, indem man 1 Pfund Gallerte oder gewöhnlichen Leim in ein wenig siedendem Wasser auflöst und 20 Gallonen heißes Wasser damit vermischt. Zu säuerlichen Abwaschungen nimmt man einen Theil Essig und drei Theile Wasser, zu alkalischen eine Unze Salmiakgeist auf 4 Pint Wasser, oder ebenso viel kohlensaure Soda.

Einpackung in nasse Decken wird auf folgende Art veranstaltet: Man lege über das Unterbett oder die Matratze eine doppelte wollene Decke und darüber ein aus kaltem Wasser gerungenes Leintuch. Der Patient legt sich gerade ausgestreckt darauf und wird zuerst in das nasse Tuch ganz fest eingehüllt, indem man es um den Körper schlägt und den obern Theil hinter die Schultern, den untern dicht um die Beine zieht. Darauf wickelt man die wollene Decke ebenso dicht um den Körper und bedeckt den Patienten dann noch mit andern Decken oder Betten.

Nasse Abreibungen. Man schlage um den Patienten ein nasses Leintuch und reibe denselben dadurch mit den Händen tüchtig ab. Hierauf schlägt man ein trockenes Leintuch um denselben und reibt ihn dadurch trocken.

Uebergießung. Man setze den Patienten in einen Badezuber und übergieße denselben mit einem Eimer Wasser; darauf knete und reibe man ihn tüchtig. Man fährt so fort abwechselnd bis man 2 bis 6 Eimer Wasser verbraucht hat.

Bänder, seidene, zu waschen. — Man nehme Korn- oder Roggenkleie, mache sie heiß, lege sie auf Tücher und reibe die Bänder darin herum, so geht der Schmutz ab; dann plättet man sie zwischen zwei Bogen Papier. Sind sie aber gar zu sehr beschmutzt, so nimmt man Regenwasser, schneidet venetianische Seife hinein und kocht sie. Dann wäscht man die Bänder und spült sie in warmem Wasser wieder aus; sind sie nach Besichtigung noch nicht recht rein, so wäscht man sie noch einmal und spült sie aus und legt sie in Kornbranntwein mit Ochsengalle vermischt, zieht sie darin hin und her und spannt sie um ein rundes Holz bis sie trocken sind, legt sie auf mit Branntwein angenetzten Tüchern hin und dann plättet man sie, so werden sie wieder schön.

2. Man wäscht die Bänder mit Rindsgalle und Seife in Regenwasser und gibt ihnen durch Honig oder Eiweiß einen Glanz; oder man zieht sie einigemal durch eine mit Kandiszucker versetzte Gummitragant-Auflösung, läßt sie trocknen und bügelt sie endlich, doch nicht zu heiß, zwischen zwei Papierbogen.

Bandwurm zu vertreiben. — Ehe man überzeugende Beweise davon hat, daß man daran leidet, soll man kein Mittel anwenden, den Bandwurm zu vertreiben, da man sich häufig nur einbildet, einen solchen zu haben. Folgende Speisen sind dem Bandwurm zuwider und treiben denselben zuweilen ab: Erdbeeren und Himbeeren in Menge genossen, Kirschen mit den Kernen genossen, Sauerkraut, Häringe oder Häringsalat, mit Knoblauch oder Zwiebeln vermengt.

Wer an Bandwurm leidet, bringe erst seine geschwächte Verdauung in Ordnung durch strenge Diät und leicht verdauliche Speisen. Nachher nehme er Abends, vor dem Schlafengehen, einen Eßlöffel voll Farrnkrautpulver mit Möhrensaft ein, Morgens nüchtern eine zweite Portion desselben Pulvers, worauf meistens der Bandwurm todt abgehen wird. Ferner wird angerathen, drei Tage lang 40 Tropfen Steinöl einzunehmen und nachher ein Abführmittel.

Terpentinöl mit Honig vermischt, Abends 1 bis 2 Eßlöffel voll genommen, gilt gleichfalls als wirksam.

Ein nicht minder bewährtes Mittel ist Chabert's Oel, welches in der Apotheke zu bekommen ist. Man nimmt davon täglich 2 bis 3 Mal 5 bis 10 Tropfen, und steigt allmählich bis zu 60 Tropfen. Zur Verbesserung des Geschmacks kann man es mit Citronensyrup vermischen.

Sicher und rasch wirkt die Granatwurzelrinde, von welcher man zwei Loth mit einem Pfund Zucker bis zur Hälfte einkochen läßt, den Rückstand filtrirt, und alle halbe Stunde 2 Eßlöffel voll nimmt.

Gegen den Bandwurm wird auch das Koussin (das wirksame Prinzip aus den Koussoblüthen) als sicheres Mittel empfohlen. Das Koussin ist ein weißes Pulver und wird in Oblate eingehüllt verschluckt, um den bittern Geschmack desselben zu vermeiden. Zu einer Kur bedarf man zwei Drachmen. Man nimmt erst eine Drachme ein und eine Stunde später die zweite. Bisweilen entsteht ein Erbrechen, welches aber bald vorübergeht. Nach drei oder vier Stunden entsteht Durchfall, mit welchem der Bandwurm abgeht. Sollte der Durchfall zögern, so kann man noch eine Unze Sennes latwerge einnehmen. Das Koussin hinterläßt keine üblen Nachwirkungen, wie die meisten anderen Bandwurmmittel.

Ein neues und gänzlich unschädliches Mittel zur Abtreibung des Bandwurms wurde durch Zufall in Columbia, Texas, entdeckt. Ein Vater hatte einen achtjährigen Sohn, welcher am Bandwurm litt, und schon alle bekannten Mittel hatte man ohne Erfolg angewendet. Eines Tages brachte der Vater dem Kinde eine Kokusnuß mit, welche dasselbe im Laufe des Tages verzehrte. Abends bekam das Kind Stuhlgang und — der Bandwurm ging vollständig ab.

Natürlich erzählte der Vater des Kindes diesen merkwürdigen Fall mehreren Bekannten, deren einer eine zwölfjährige Tochter hatte, die ebenfalls am Bandwurm litt, und dasselbe einfache Mittel befreite dieselbe ebenso vollständig von dem hartnäckigen Gaste. Im Laufe mehrerer Jahre hatte man noch mehrmals Gelegenheit, die unfehlbare Wirkung desselben Mittels zu erproben.

Barbierer und Friseure. — Mittel zum Haarfärben. — 1. Nimm Galläpfelsäure ½ Uz.; Weingeist 8 Uz.; Regenwasser 16 Uz.; schütte die Säure in den Weingeist, dann füge das Wasser hinzu.

2. Nimm krystallisirten Höllenstein 1 Uz.; vom stärksten Salmiakgeist 3 Uz.; arabisches Gummi ½ Uz.; Regenwasser 6 Uz. Beobachte beim Mischen der Stoffe, daß du das salpetersaure Silber oder Höllenstein in den Salmiakgeist thust, und die Flasche nicht verkorkst, bis es aufgelöst ist. Das Gummi dagegen wird in dem Wasser aufgelöst.

Barbierer können diese Quantität auf einmal machen, weil es viel wohlfeiler ist, als in kleinen Quantitäten, dagegen zum Gebrauch in der Familie oder zu persönlichem Gebrauche nimmt man anstatt der Unzen blos Drachmen, wodurch man achtmal weniger erhält.

Vorschrift zur Anwendung.—Zuerst wasche den Bart oder das Haar mit Seifenwasser aus, und reinige dasselbe gut mit einem Handtuche, mit welchem du so lange reibst, bis das Haar bereits trocken ist. Dann wende No. 1 mit einer Bürste an, und reibe wieder mit dem Handtuch, um alles überflüssige Wasser zu entfernen; alsdann benetze alle Theile mit dem Mittel No. 2 vermittelst einer andern Bürste, so wird das Haar augenblicklich schwarz werden. So bald es trocken ist, so wasche es mit Brunnenwasser ab, dann mit Seife und Wasser. Wende ein wenig Haaröl an, und es ist gethan.

Der Vortheil, den diese Farbe gewährt, besteht darin, daß man die Streifen, die sich allenfalls auf der Haut bilden, leicht abwaschen kann, und daß der Bart oder das Haar niemals mehr roth wird, sondern ein herrliches Schwarz behält.

Sollte aber die Haut gefärbt sein, so löse 1 Drachme blausaures Kali in 1 Unze Wasser auf, welches die Haut von Flecken reinigt, die durch das salpetersaure Silber entstanden, diese Auflösung ist ein starkes Gift, es muß daher Sorge getragen werden, daß es nicht auf wunde Stellen der Haut kommt und daß Kinder es nicht erreichen können.

Mittel zur Wiedererlangung des Haars und zur Beförderung des Haares. — Bleizucker, Borax und Schwefelmilch von jedem 1 Uz.; Salmiakgeist ½ Uz.; Weingeist 1 Gill (¼ Pt.). Laß diese Artikel gemischt 14 Stunden lang stehen, alsdann füge Bay Rum (Rum aus Nelkenmyrte) 1 Gill (¼ Pt.), einen Eßlöffel voll feines Kochsalz, 3 Pt. Regenwasser und Bergamotessenz 1 Uz. hinzu.

Dieses Präparat giebt nicht nur einen herrlichen Glanz, sondern macht auch, daß das Haar auf kahlen Köpfen wieder wächst, und verleiht grauem Haar die frühere Farbe.

Verfahrungsweise bei dem Gebrauch: Wenn das Haar dünn oder der Kopf kahl ist, so wende es täglich zweimal an, bis es aufgebraucht ist; ausgenommen, das Haar käme vorher heraus. Reibe es vermittelst einer Bürste oder der Fingerspitzen in die Haarwurzeln hinein. Bei grauem Haar ist eine einmalige Anwendung des Tages genug. Es ist unschädlich, gut und wohlfeil im Vergleich zu den vielen ausgeschriebenen „Restoratives," (Haar wachsende Mittel).

In neuester Zeit will man auch in dem Kerosene-Oel ein unfehlbares Mittel zum Wachsen frischer Haare entdeckt haben.

Haarstärkungsmittel. — Essig von spanischen Fliegen 1 Uz.; Cölnisches Wasser 1 Uz.; Rosenwasser 1 Uz.; gemischt und in die Haarwurzeln gerieben, zweimal des Tages, bis ein Erfolg sichtbar ist. Dieses Mittel ist sehr empfohlen gegen Kahlköpfe, oder wo man das Haar verliert durch Ausfallen desselben. Wenn nicht wenigstens ein wenig feines Haar auf der Kopfhaut ist, so sind alle sogenannten Haarerzeuger vergeblich angewandt.

2. Schwefelmilch und Bleizucker von jedem 1 Dr.; Tannin und pulverisirten grünen Vitriol von jedem 32 Gr.; Rosenwasser 4 Uz.; damit das Haar naß gemacht, einmal täglich, 10 Tage lang, hernach jede Woche einmal angewendet, damit es die Farbe behält.

Wo man grauem Haar eine andere Farbe verleihen will, so ist dies letztere Mittel das rechte; wo dagegen das Haar ausfällt oder ausfiel, da wird das erste angewandt, um der Kopfhaut eine gesunde Thätigkeit zu verleihen.

3. Schwefelmilch und Bleizucker von jedem 1 Uz.; Bleiglätte 1½ Uz.; Regenwasser 1 Qt.; 3 Morgen hinter einander angewendet, dann 3 Morgen ausgesetzt, und so fort, bis es 9 Mal angewendet wurde. Es giebt eine schöne dunkle Farbe.

4. Regenwasser 6 Uz.; Schwefelmilch ½ Uz.; Bleizucker ½ Uz.; grünen Vitriol ⅛ Uz.; wenn gewünscht, kann man diesem Mittel einen Wohlgeruch mit Bergamotessenz verleihen.

Mittel zur Beförderung des Haarwuchses. — Nimm Bay Rum 1 Pt.; vom stärksten Weingeist ½ Pt.; Ricinusöl ½ Uz.; Ammonium ¼ Uz.; spanische Fliegen-Tinktur ½ Uz.; mische es gut und schüttle es beim Gebrauch. Brauche es täglich, bis Alles auf ist.

2. Kohlensaures Ammonium 1 Uz., verrieben mit einem Pt. Olivenöl. Brauche es täglich, bis die Haare nicht mehr ausfallen, oder bis es lang genug gewachsen ist.

Dieses Mittel wird in England sehr viel gebraucht als ein Haarerzeuger.

3. Starker Salbeithee, als ein tägliches Waschmittel, soll das Haar vor dem Ausfallen bewahren, deßhalb muß es auch gut sein, das Haar zu erzeugen.

Alle diese Einreibungsmittel werden gewiß Hilfe bringen, wenn gehörig angewandt; allein wo die Haarwurzeln einmal todt sind, da giebt's in der ganzen Welt kein Hilfsmittel zur Erzeugung des Haares, welchen Zustand man erkennen kann an der glänzenden Erscheinung der Kopfhaut.

Jedermann sollte den Kopf sowohl als den ganzen Körper öfters mit klarem Wasser und Seife waschen; wenn dies jedoch zu lange versäumt wird, so muß etwas Stärkeres benützt werden, um die fettartigen, harzigen Bestandtheile zu entfernen. Das folgende Mittel ist das passende Mittel hiezu.

Reinigungsmixtur, das Quart zu 5 Cents. Gewöhnliches Weinsteinsalz 1 Uz.; Regenwasser 1 Qt.; mische es, so ist es fertig zum Gebrauch. Wende hievon einige Löffel voll an und reibe es tüchtig in den Kopf hinein. Dann reinige wieder mit klarem Wasser und trockne das Haar mit einem rauhen Handtuch; wende ein wenig Oel oder Pomade an, um das natürliche Oel, das durch die Mixtur ausgewaschen wurde, zu ersetzen. Ein Barbier macht aus dieser 5 Cents werthen Mischung wenigstens $5.

Ein anderes ausgezeichnetes Haarreinigungsmittel wird aus folgenden Stoffen bereitet: Salmiakgeist 3 Uz.; Weinsteinsalz ¼ Uz.; Alkohol ½ Uz.; Regenwasser 2½ Pt. Gieb ihm einen Wohlgeruch mit Bergamotöl.

Ausgezeichnete Cölnische Wasser. — Nimm Bergamotöl 1 Uz.; Orangenblüthenöl 1 Dr.; Jasminöl ¼ Uz.; Lavendelöl 1 Dr.; Zimmtöl 5 Tropfen; Benzoetinktur 1½ Uz.; Moschustinktur ¼ Uz.; reinen Weingeist 2 Qts.; Rosenwasser 1 Pt.; mische Alles.

Laß das Präparat einige Tage stehen und schüttle es von Zeit zu Zeit, ehe es zum Gebrauch filtrirt wird. Es ist zwar ein theurer, aber ein guter Artikel.

Wohlfeileres Cölnisches Wasser für den Familiengebrauch. Rosmarin- und Citronenöl von jedem ½ Uz.; Bergamot- und Lavendelöl von jedem eine Drachme; Zimmtöl 8 Tropfen; Nelken- und Rosenöl von jedem 15 Tropfen; gewöhnlicher Weingeist 2 Qts.; mische es und schüttle von Zeit zu Zeit eine Woche lang.

Die Cölnischen Wasser muß man blos in kleinen Quantitäten anwenden, ebenso alle wohlriechenden Oele und Pomaden, indem das Zuviel selbst von dem besten Ding einem bald entleidet.

Haaröle. — Ricinusöl 6½ Pt.; Alkohol 1½ Pt.; Citronellaöl ½ Uz.; Lavendelöl ¼ Uz.; gemischt und beim Gebrauch geschüttelt, macht eins der besten Haaröle, die im Gebrauch sind.

Man sagte mir, diese Quantität Alkohol zersetze das Oel nicht; allein er verbindet sich mit demselben und vertreibt den dem Ricinusöl eigenthümlichen Geruch, wodurch es eins der besten Haaröle wird. Wenn das Citronellaöl nicht zu bekommen ist, so mag ein anderes Oel genommen werden, das freilich nicht so gut ist.

N. B. 95 Proc. Alkohol mischt sich mit Ricinusöl in irgend einer Quantität.

Selbstgemachtes, wohlriechendes Oel. Sammle eine Quantität Blumenblätter von irgend welchen Blumen, welche einen angenehmen Geruch haben; oder sammle blos die Pflanzen-Blätter, wie z. B. Geraniumblätter u. s. w.; nimm dünne Lagen von Baumwolle, und tauche sie in das feinste Olivenöl; streue eine kleine Quantität Salz an die Blumen und füge eine Lage Baumwolle und dann eine Lage von den Blättern hinzu, bis ein irdenes Gefäß damit aufgefüllt ist, oder eine Flasche mit einem weiten Hals.

Binde ein Stück von einer Schweinsblase darüber her, dann setze das Gefäß der Sonnenhitze aus, und nach 15 Tagen wird ein wohlriechendes Oel ausgedrückt werden können, welches denselben Geruch hat, wie die dazu benützten Blumen oder Blätter einen haben. Dies Mittel kann auch so behandelt werden, daß man vermittelst auf die Blumen oder Blätter geschüttetem Alkohol einen Extract macht in ungefähr derselben Zeit, wie vorhin bezeichnet. Diese Mittel sind sehr gut für die Haare; allein das Oel ist unzweifelhaft das beste.

Pomade, von Ochsenmark. — Nimm Ochsenmark 1 Pfd.; ganze Alkanetwurzel 1 Uz.; bringe sie in ein passendes Gefäß und koche sie ein wenig, als ob du Unschlitt zerlaufen lassen wolltest; seihe es durch zwei- oder dreifach zusammengelegten Muslin; dann füge Folgendes hinzu: Ricinusöl



½ Pfd.; Bay Rum 1 Gill (¼ Pt.), was die eigenthümliche Frische des Ochsenmarks wegnimmt. Dann verleihe dem Ganzen vermittelst Geraniumextract einen Wohlgeruch.

Gleiche Theile von Nierenfett und Ochsenmark macht auch einen sehr guten Artikel, und kann bekommen werden, wo das Ochsenmark nicht so leicht zu haben ist.

„Balsam von tausend Blumen." — So auffallend es scheint, daß Dinge, welche die großartigsten Namen haben, oft die einfachsten in ihren Zusammensetzungen sind, so ist dies doch so. Obgleich mit obenbenannten und hier folgendem Rezept Tausende von Dollars gewonnen wurden, so ist dasselbe doch wohlfeil und einfach:

Nimm reinen fuselfreien Alkohol 1 Pt.; schöne, durchsichtige Seife; schabe die Seife fein, ehe du sie hinzufügst. Stelle es an einen warmen Ort, bis es aufgelöst ist; dann füge 1 Dr. Citronellaöl und Neroliöl oder Pomeranzenblüthen- und Rosmarinöl von jedem ½ Dr. hinzu.

Es wird als ein wohlriechendes Mittel allgemein empfohlen; allein es ist werthvoller, wenn man ein wenig davon in warmes Wasser gießt, um die Zähne zu reinigen oder die Toilette zu machen.

Mischung für das Abziehleder für feine Schneid-Instrumente.—Nimm den allerfeinsten gepulverten Schmirgel und befeuchte ihn mit Olivenöl, oder kannst du die Oberfläche des Leders mit dem Oel befeuchten, dann stäube den gepulverten Schmirgel darauf, welches vielleicht der beste Weg ist.

Weiter bedarf es nichts. Nimm kein grobes Schmirgelpulver; denn blos das feinste ist tauglich dazu. Es wird oft mit ein wenig Oel oder andern Artikeln gemischt, was von keinem Nutzen ist.

Bauholz dauerhaft zu machen. — Man lasse den Baum unmittelbar nach dem Fällen, oder auch wenn er noch steht, eisenhaltige Holzsäure einsaugen. Ein so behandelter Baum fault nie, wird viel härter und behält dabei seine ganze Elasticität; solches Holz springt nie und widersteht dem Feuer weit mehr.

Bäume auf eine leichte Weise vom Moose zu befreien. — Der Ansatz von Flechten, Erdarten, Moosen u. drgl. ist den Bäumen sehr nachtheilig, indem nicht nur diese Gewächse gewissermaßen als Schmarotzer mitzehren, sondern auch, weil sich Insecten aller Art darin verbergen und auf diese Weise Raupen an den Baum kommen. Es ist deßhalb eine Hauptaufgabe der Baumzüchter, darauf zu achten, daß die Stämme von allen Anklebseln ganz rein gehalten werden. Um dies zu bewerkstelligen, muß man die Rinde der Stämme und Aeste öfter abbürsten und namentlich im Frühjahre mit Wasser, worin Asche aufgelöst ist, vermittelst eines Lappens tüchtig abreiben.

Baumblüthen vor dem Erfrieren zu schützen. — Es ist oft der Fall, daß deswegen das Obst nicht geräth, weil die Knospen der Bäume in sonniger Lage zu früh treiben und dann durch späte Fröste zerstört werden. Im Februar und März, wenn die Erde noch fest gefroren ist, wird deßhalb um die Obstbäume in ziemlich weitem Umkreise strohiger Mist oder Eis und Schnee

dick aufgelegt. Unter dieser Bedeckung thaut die Erde langsamer auf und dabei führen die Wurzeln dem Baume keine Nahrung zu, wodurch das Treiben der Knospen zurückgehalten wird. Wenn die Zeit kommt, wo nichts mehr von Frösten zu befürchten ist, nimmt man diese Bedeckung weg.

Baumrinde, beschädigte. — Beschädigte Baumrinden können schnell und sicher durch Bestreichung der schadhaften Stellen mit Schweinefett geheilt werden.

Bäume mit wenig Wurzeln zu verpflanzen. — 1. Man umwickelt die Hauptwurzeln des Baumes ihrer ganzen Länge nach mit Lappen von grobem angefeuchteten Flanell oder anderem wollenen Zeuge und pflanzt sie alsdann. Die Wolle zieht die Erdfeuchtigkeit an, dies erhält die Wurzeln und demnächst den Stamm und es bilden sich am ersteren leicht Haarwurzeln, welche durchwachsen und später dem Baume die nöthige Nahrung zuführen.

2. Man macht ein großes Loch, wo der Baum zu stehen kommen soll, schüttet in dieses 4 bis 5 Gießkannen Wasser, wirft zarte Erde von der ausgeworfenen hinein und rührt diese mit dem Wasser so lange mit der Schaufel um, bis es ein Brei ist, alsdann setzt man den Baum hinein, thut die übrige Erde dazu, bis das Loch voll ist und drückt den Baum fest an. Man kann auch den Baum vorher eine halbe Stunde in's Wasser stellen. Auf diese Art kann man auch im Sommer die Bäume, die schon verblüht sind und Laub haben, versetzen, sie werden gewiß fortkommen, wenn anders Baum und Wurzel gesund sind. Viele von schon in der Blüthe versetzten Kirschbäume erhielten noch Früchte und wurden reif; allein von Aepfeln und Birnen fielen die Früchte ab.

Bäume, unfruchtbare, tragbar zu machen.—Man mache mit einem Messer im Februar von der Krone bis zur Wurzel einen Schnitt oder Ritz bis auf den Splint und putze die Aeste aus.

Der sogenannte pomologische Zauberring wird in den ersten Tagen des Frühlings gemacht. Den ganzen Baum zum außerordentlichen Tragen zu zwingen, ist nicht rathsam, man wendet dieses Kunststück deßhalb gewöhnlich nur bei einzelnen Zweigen an, um sie zu erhöhter Tragbarkeit zu veranlassen. Der Zauberring ist aber weiter nichts, als daß man um die zum Tragen bestimmten Aeste einen Ring schneidet und den Bast herausnimmt.

Zu der Zeit im Frühjahre, wenn in der ganzen Natur die Blüthenknospen merklich anschwellen und sich dem Aufbrechen nähern, macht man in die Schale (Rinde) des Baumastes, welchen man zum Tragen nöthigen will, mit einem scharfen Messer, nicht weit (etwa ½ oder ganzen Zoll) von der Stelle, wo er an dem Hauptstamm, oder ist es ein stärkerer Zweig, wo er an dem stärksten Ast ansteht, einen Einschnitt in die Schale rings um den Ast herum, so, daß man nun durch die beiden rings um den Ast laufenden Einschnitte einen Ring um den Baumast gezeichnet hat, der ¼ Zoll breit ist. Nun nimmt man die, in dem, zwischen den beiden Einschnitten ¼ Zoll breiten Raume befindliche Schale bis auf's Holz rein heraus, auch die letzte, zunächst um das Holz liegende feinere Schale mit, so daß gar kein Zusammenhang der Schale, weder der äußern noch der innern mehr bleibt, und daß

das von aller Schale entblößte Holz nun weiß und glatt erscheint. Nach diesem Verfahren wird man einen in den Baumast eingeschnittenen ¼ Zoll breiten Ring haben, der durch die reine Wegnahme der Schale bis auf das feste Holz entstanden ist. Diesen Ring läßt man ganz unverbunden, und man braucht sich um denselben weiter nicht zu bekümmern, denn in dem nämlichen Jahre verwächst in der Regel die einförmige Wunde wieder ohne allen Schaden des Baumes und des operirten Astes, indem besonders an dem obern Rande des Ringel ein Callus (Knorpel) entsteht, der den getrennten Schalenzusammenhang wieder vereinigt. Mit der größten Sicherheit kann man darauf rechnen, daß der nach dieser Anweisung kurz vor der Blüthezeit geringelte Ast des Obstbaumes in dem künftigen Jahre reichlich blüht und Früchte trägt.

Bäume vor dem Benagen durch Hasen zu schützen. — Um Hasen von Bäumen abzuhalten, bestreiche man letztere mit einer Salbe aus feingestoßenem Schießpulver und gut durchbratenem Speck, dem etwas weißer Hundekoth zugesetzt ist. Auch kann man die Bäume mit Seifenlauge, mit ranzigem Speck, mit Fuchs- oder Hundefett anstreichen. Bekannter ist das Umhüllen der jungen Bäume mit Stroh.

Ein anderes sehr empfohlenes Mittel ist auch Kammfett von Pferden, dem etwas feingepulverte Galläpfel und ein wenig Kienruß zugesetzt wird. Man läßt das Fett über Kohlenfeuer zergehen, rührt die Bestandtheile hinein und bestreicht mit einer kleinen Bürste nur eine Stelle an dem Stämmchen in der Höhe, wo dieselbe nicht vom Schnee bedeckt wird.

Baumstumpen wegzuschaffen. — 1. Man bohre mit einem 1—2 Zoll Bohrer, auf eine zweckmäßige Weise, Löcher in die Stumpen, und fülle dieselben mit Schwefelsäure, diese zerstört dann in einigen Monaten den Stumpen, so daß man ihn leichter entfernen kann, oder:

2. Man gieße wiederholt in diese Bohrlöcher Petroleum, und wenn so der Stumpe gut damit durchdrängt ist, zündet man ihn an und läßt ihn ausbrennen.

3. Bei sehr harten Holzarten (wie Eichen, Hickory &c.), wo die obigen Verfahren nicht genügen sollten, lege man klein geschlagenes Holz um und über die Stumpen, bedecke den Haufen mit Erde und brenne ihn aus, wie einen Kohlenweiler. Es mag 14 Tage dauern, ehe ein solcher Stumpen verkohlt ist, allein das Mittel ist billig und sicher.

Baumwachs, gutes, zu bereiten. — 1. Hierzu ist erforderlich:

2 Pfund gelbes Wachs,
2 „ burgundisches Pech,
¼ „ Terpentin,
½ „ Hammelstalg,
6 Loth Schweinefett,

welche Ingredientien bei gelindem Feuer zusammengeschmolzen werden.

Zu einer guten Baumsalbe eignet sich am besten auch gewöhnliches Schweinefett. Ist ein Baum stark an der Rinde verletzt, so bestreiche man ihn nur

recht dick mit Schweinefett und verbinde ihn, worauf sich der Baum sehr bald wieder erholen wird.

2. 1 Pfund weißes Harz oder Pech,
12 Loth gelbes Wachs,
1 Loth dicken Terpentin,
2 Loth Leinöl

werden über dem Feuer bei tüchtigem Umrühren geschmolzen und dann in ein mit kaltem Wasser gefülltes Gefäß gegossen. Ist es zu hart, schmelze man es nochmals und setze etwas Oel hinzu, ist es zu weich, setze man Theer zu.

Baumwollen- oder Leinenfäden in wollenen und seidenen Geweben zu erkennen. — Man erhitzt das Zeug mit krystallisirtem zweifach Chlorzinn. Der baumwollene und seidene Faden wird schwarz, die andern behalten ihre Farbe.

Man nehme Prikinsäure (ein Färbestoff, der durch Destillation mit Steinkohlentheer hergestellt und zum Färben benutzt wird), bringe sie auf den Stoff und sogleich zeigt es sich, welche Fäden vegetabilischen Ursprungs sind. Die Fäden aus Pflanzenstoffen nehmen den Farbestoff nicht an.

Ein Stückchen von der zu untersuchenden Probe wird in eine Lösung von Zucker und Kochsalz eingetaucht; wenn es trocken geworden, verbrennt man es langsam. Die echt leinenen Fäden lassen eine graue Kohle zurück, während die baumwollenen eine schwarze zum Vorschein bringen.

Beafsteak, nach russischer Manier. — Jedes steak wird mit in Provenceröl getränkten Brodkrumen bedeckt, in ein kleines genau schließendes Blechkästchen gebracht und in diesem auf Kohlen gar gemacht.

Beafsteak mit Austern-Sauce. — Die durchgeseihte Austernbrühe wird mit etwas Muskatblüthe gelinde gekocht, dann legt man die Austern hinein und dämpft sie einige Minuten, fügt etwas Rahm dazu und ein wenig mit Mehl bestreute Butter; läßt Alles einmal aufkochen und gießt es über die Rump Steaks, die wohl gewürzt und geröstet zum Anrichten bereit sind; oder man wendet die vom Safte abgeseihte Austern in einer Pfanne mit reichlicher Butter mehrmals um, gießt dann den Austern-Saft mit beliebig Citronensaft daran, mit etwas Mehl und so viel Wasser als man zur Sauce wünscht, läßt unter Umrühren ein paarmal aufkochen und gießt das Ganze über die fertigen Steaks.

Beafsteak mit Austern gedämpft.—Man schneidet das Steak mehr dick, bräunt es in einer Pfanne mit Butter, fügt eine geschnittene Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz mit hinlänglichem Wasser dazu und läßt es so, gut zugedeckt, ½ bis 1 Stunde langsam dämpfen, dann giebt man ein Glas Portwein (oder sonstigen guten Wein) dazu und Austern mit ihrer Brühe nach Belieben, und läßt Alles nur noch ganz kurze Zeit weiterdämpfen.

Benzin eignet sich am besten zur Entfernung von Fettflecken, Wagenschmiere, Oelfarbe, 2c.

Handschuhe lassen sich sehr leicht waschen, wenn man sie in Benzin taucht, kurze Zeit darin läßt, ausdrückt, mit Baumwolle abreibt und an der

Luft trocknen läßt. Setzt man dem Benzin vorher einige Tropfen wohlriechendes Oel zu, so behalten die Handschuhe später nur den Wohlgeruch bei.

Motten, Schaben und dgl. kleines Ungeziefer wird von Benzin-Dampf getödtet; man besprengt die Möbelpolster ꝛc. mit etwas Benzin (treffe aber dabei nicht das Holzgestell) und halte das Zimmer einen Tag geschlossen (bringe aber kein brennendes Licht in ein solches Zimmer), man lüfte sodann und die schädliche Brut ist vernichtet. Kleiderschränke kann man auf dieselbe Weise reinigen. Läuse auf dem Kopfe tödtet man durch eine flüchtige Einreibung desselben mit Benzin.

Benzin reinigen.—Zu 10 Theilen Benzin gießt man in einem verschließbaren Gefäß 1 Theil käufliche Schwefelsäure, und schüttele gelegentlich tüchtig durcheinander. Nach 2 bis 3 Stunden läßt man die Schwefelsäure, welche viel schwerer als Benzin ist, sich zu Boden setzen und gießt das Benzin, welches ganz schwarz ist, davon ab. Schüttelt man nun das Benzin mit ½ Theil Pottasche, so wird dasselbe farblos und sein Geruch weniger stark. Man filtrire es durch Papier und bewahre es in dicht verschlossenen Flaschen auf. Durch eine Wiederholung dieser Behandlung wird es noch reiner.

Man sei übrigens stets vorsichtig während der Arbeit mit diesem Artikel mit Licht und dgl., da er sehr leicht Feuer fängt. Benzin läßt sich mit Weingeist, Aether, fetten und ätherischen Oelen in jedem Verhältniß mischen.

Eine besonders empfehlenswerthe Methode, Benzin zu verschiedenen Zwecken anzuwenden, ist nach Hirzel folgende: Man befeuchtet kohlensaure Magnesia, die man durch Erhitzen von aller Feuchtigkeit befreit hat, oder noch besser frisch calcinirte Magnesia (magnesia usta) mit so viel reinem Benzin, daß die Magnesia gerade davon benetzt ist, aber noch nicht zum Brei zerfließt, sondern erst dann etwas flüssiges Benzin aus derselben hervortritt, wenn man sie zusammendrückt.

Diese Benzin-Magnesia erscheint als eine krümliche Masse, die man in einer Flasche mit etwas weiter Oeffnung wohl verschlossen aufbewahrt. Will man Flecken vertilgen, so bringt man auf dieselben eine 1 bis 2 Linien hohe Schicht der Masse, und verreibt diese leicht mit dem Finger auf den Flecken, dann klopft und wischt man die Magnesiaklümpchen von der Fläche ab und wiederholt das Verfahren mit frischer Masse; zuletzt läßt man die Magnesiamasse auf der Fleckenstelle liegen, bis das Benzin vollkommen verdunstet ist. Hierauf reinigt man den Gegenstand durch Klopfen, Blasen, Bürsten ꝛc. Bei frischen Fettflecken genügt einmalige Anwendung. Stoffe, welche Feuchtigkeit vertragen, kann man auch mit Wasser bürsten; seidene Stoffe wischt man leicht mit Alkohol oder Aether ab.

Holzschnitzereien und Elfenbeinarbeiten können so von jeder Art alter oder neuer Fettflecken gereinigt und wie neu hergestellt werden.

Papier und Pergament werden so ohne Beschädigung der Schrift vollständig von Fett gereinigt.

Glatte Seidenstoffe, in allen Farben, lassen sich so mit Leichtigkeit reinigen; nur Zeuge welche sehr wollig sind, lassen die Magnesia ziemlich hartnäckig anhaften.

Gold, Silber, Messing, Zinn &c., sie mögen noch so angelaufen und schmutzig sein, werden durch einfaches Ueberreiben mit Benzin-Magnesia mittelst eines reinen baumwollenen Läppchens oder etwas Leder vollkommen blank.

Benzin-Magnesia ist daher nicht blos ein vortreffliches Reinigungsmittel, sondern auch ein reinliches Putz- und Polirmittel für den täglichen Hausgebrauch.

Bernstein zu kitten.—Zwei Stücke Bernstein kann man sehr leicht zusammenkitten, wenn man sie mit Aetz-Kali befeuchtet und dann beide warm an einander drückt; die Verbindung geschieht so vollkommen, daß man nicht einmal eine Spur der Vereinigung sieht.

Bernsteinlack zu bereiten.—Derselbe wird verfertigt, wenn man 8 Unzen Bernstein in einem Tiegel schmelzt, 4 bis 6 Loth gewöhnliches Leinöl, das zuvor erwärmt war, zusetzt, dann noch 24 bis 32 Loth Terpentinöl zugießt, das ebenfalls erwärmt war, und alles in mäßiger Wärme stehen läßt, bis die Auflösung vollkommen ist. Nach dem Erkalten gießt man alles in eine Flasche, schüttet zwei Loth Bleiweiß, Mennige, oder Silberglätte zu, rührt es wohl um, setzt es 8 bis 10 Tage hin, während man es in den ersten 6 Tagen tüchtig umrührt, und gießt dann den hellen Firniß ab.

Beschläge auf Pfeifenköpfe zu befestigen.—Nimm gekochten Leim, schabe Kreide hinein, bis es ziemlich dick wird, fülle die Beschlagränder aus und drücke es auf den Kopf, welcher vom übrigen Leim gleich gereinigt wird.

Bettfedern zu reinigen.—Es ist nöthig und für die Gesundheit von wesentlichem Einfluß, daß Jahre lang gebrauchte Bettfedern, die wulstig geworden, oder solche, die durch langes Liegen eines Kranken Fettigkeit angenommen, gereinigt werden. An vielen Orten giebt es besondere Bettfedern-Reinigungsmaschinen. Wo diese nicht existiren, bringt man entweder die Federn in ein Faß, übergießt sie mit Seifenwasser und rührt sie gehörig um, preßt sie darauf mit der Hand einzeln aus und thut sie in ein anderes Faß, um noch einmal warmes Wasser darauf zu gießen.

Darauf in der Sonne oder in einem warmen Zimmer getrocknet, sind sie gleich neuen zu achten.

Oder man thut die Federn in einen leeren Waschkessel und erhitzt denselben gelinde und vorsichtig, daß die Federn nicht anbrennen. Die Feuerung wird mäßig fortgesetzt und die Federn beständig umgerührt, bis sie reichlich durchhitzt sind. Die Unreinigkeiten entfernen sich unterdeß in Dunstform und die Federn quellen auf und werden wie neu.

Bienenkunde. — Wer Bienenzucht mit Erfolg betreiben will, muß auch die Bienen kennen. Doch zum Kennen der Bienen gehört mehr, als zu wissen, daß sie 6 Füße, 4 Flügel und einen Stachel haben. Eine einzelne Biene, ohne Rücksicht auf ihr Verhältniß zur Gesammtheit der Bienen, gewährt keine richtige Kenntniß derselben.



Jedes Bienenvolk besteht aus dreierlei Gattungen von Bienen: einer einzigen Königin, vielen tausend Arbeitsbienen und einigen tausend Drohnen. Der Hauptfaktor eines jeden Bienenvolks oder Stocks ist die Königin, der Weisel oder Weiser, auch Mutter genannt. Sie ist gleichsam die Seele des zu einem Ganzen organisirten einzelnen Stocks. Wie der Leib ohne Seele todt ist, so trägt auch jeder Stock den Todeskeim in sich, wenn die Königin durch irgend einen Umstand verloren ging, und auch die Mittel zur Erbrütung einer neuen fehlen. Die Königin legt als das einzige vollkommene Weibchen zu allen Bienen, welche in einem Bienenstock erbrütet werden, die Eier, deren Zahl sich namentlich nach der Größe und Stärke des Stocks und nach der Wärme oder Kälte der Jahreszeit richtet. In einem großen Bienenstocke sind bei warmer Witterung, wenn derselbe nicht allzu honigreich ist, oft alle Zellen mit Brut in den verschiedenen Stadien, als Ei, Made, Nymphe besetzt, und ihre Zahl beträgt bei mäßiger Schätzung wenigstens 60,000. Diese Zahl besitzt die Königin in circa drei Wochen, muß also täglich 3000 Eier gelegt haben. Da eine kräftige Königin zum Legen eines Eies 10 Sekunden braucht, kann sie in der Stunde schon 360, in 10 Stunden also schon 3600 Eier legen.

Die Eier, welche die Königin legt, sind zweierlei, männlich und weiblich; aus den ersten entstehen die Drohnen, in größere Zellen gelegt, aus den letzteren, in die kleineren Zellen gelegt, die Arbeitsbienen oder unvollkommenen Weibchen, in großen eichelförmigen, herabhängenden sogenannten Königszellen, bei reichlicherem und besserem Futtersafte, Königinnen. In dieser gleichmäßigen Fruchtbarkeit verbleibt eine gesunde kräftige Königin 4 Jahre und legt also in einem großen Stocke eine Million Eier.

Damit aber eine Königin fähig werde, männliche und weibliche Eier zu legen, muß sie von einer Drohne befruchtet werden, welches nie im Stock, sondern nur im Fluge in der Luft geschieht. Zu diesem Behufe hält die Königin einen oder mehrere Ausflüge, etwa am dritten oder den folgenden Tagen, nachdem sie ihre Zelle verlassen hat. Wird die Königin beim ersten Ausfluge fruchtbar, so hält sie keine weiteren Ausflüge und verläßt ihren Stock nie mehr, ausgenommen beim Schwärmen.

Bienenschwärme zu fangen. — Man nehme eine lange Stange, deren dünneres Ende man durch Umwickeln von Papier beiläufig in einer Länge von 1½ Zoll ausdehnt, bis es so dick wird wie ein Mannsarm. Darum wird ein schwarzes Tuch gewickelt (ein alter Wollenstrumpf genügt auch) und mit einer Schnur festgebunden. Schwärmen die Bienen und zeigen sie Lust sich anzusetzen, so hält man das Stangenende an die Stelle, die sie zu wählen scheinen, und in der Regel werden sie sich auf der Stange niederlassen. Versuchen sie dagegen hartnäckig, sich auf einem Baumaste oder irgend einem andern Gegenstande anzusetzen, so rüttle und schüttle man an demselben, um sie in Unruhe zu bringen. Durch diesen Kunstgriff werden sie sich bald bewegen und ihren Sitz auf der Stange einnehmen, worauf man diese sanft niederlegt und den Schwarm mit dem Bienenkorbe überdeckt. Haben sie sich fest an der Stange angesetzt, so ist es von Nutzen, sie etwas zu schütteln, um die

Bienen zu veranlassen, ihren Platz an der Stange mit dem Korbe zu vertauschen. Diese Methode wurde jahrelang versucht und nur höchst selten ohne den gewünschten Erfolg.

Bienenschwärme zu füttern.—Es dürfte wohl allen Bienenzüchtern angenehm sein, zu erfahren, daß sie zur Zeit des frühen Frühjahrs, wo sich noch nicht die geringste Bienennahrung vorfinden läßt, die größten Bienenstände mit den geringsten Kosten erhalten können. Im Frühjahr, ehe noch die Bienen auf den Pflanzen Stoff zur Bereitung des Bienenbrodes und Honigs finden, sobald die Sonne so bedeutend zu wirken anfängt, daß die Bienen aus ihrer Winterruhe aufgerüttelt werden, und die Königin das Legen der Eier eifrig zu betreiben anfängt und viel Brut angesetzt und auch ausgebrütet wird, kann das Material zur Bereitung des Bienenbrodes ihnen in hinreichender Menge und auf's Beste beschafft werden, wenn man je nach der Größe des Bienenstandes einen oder mehrere Holztröge, schmal und lang, vor den Stöcken aufstellt, in welchen sich gegen 2 Zoll hoch trocknes, ungebeuteltes feines Roggenmehl aufgeschüttet befindet. Die Bienen stürzen zu Tausenden über die willkommene Beute her, wühlen sich im Mehlstaube und kehren schwer beladen in die Stöcke zurück. Bei guter Witterung herrscht ein unglaublicher Eifer und eine unermüdete Thätigkeit: denn sie finden nicht allein den Stoff zur Legung der Brut, sondern auch den Arbeitsbienen ist diese Nahrung lieber, als die bereits sauer und schimmeligt gewordene Masse ihrer alten Vorräthe. Durch dieses Mittel wird es nun den Bienen möglich, frühzeitig und bald stark an Volk zu werden.

Diese Fütterung wird so lange fortgesetzt, bis die Bienen selbst aufhören, den Mehlstaub einzutragen, d. i. bis sie frisches Blumenmehl in den Kätzchen der Weiden, Pappeln, des Nußstrauches ꝛc. finden, welches sie jedenfalls vorziehen. Die Fütterung dauert 8 bis 10 Tage und länger, je nach der Fütterung von Außen, und man rechnet per Stock 2 Pfund Mehl durchschnittlich. Da die Bienen in dieser Zeit erfahrungsmäßig das Bedürfniß zum Trinken haben, so stellt man gleichzeitig in die Nähe der Bienenstöcke kleine Tröge, in welche Honig gebracht wird, der in gleichem Theile kochenden Wassers zerlassen ist. Man füllt die Tröge zuerst locker mit trocknen Hobelspänen an und gießt über diese das Gemisch. Die klugen Thierchen wittern bald die willkommene Gabe und sprechen ihr fleißig zu.

Bienenstich, Mittel dagegen. — 1. Indigo wird in einem Löffel Wasser aufgelöst, und man wäscht damit so schnell als möglich den verwundeten Theil. Nach wenigen Minuten wird man Linderung wahrnehmen. Dieses Mittel ist noch nie ohne Erfolg gebraucht worden.

2. Man bestreicht den Stich mit Bienenhonig, und ist er trocken, so lege man wieder frischen auf. Frische, kühle Erde ist ebenfalls ein gutes Mittel. Auch kann man sich Linderung der Schmerzen mit warmem Urin, mit Wasser und zerquetschter Petersilie verschaffen. Daß wir alle Wunden von Stacheln der Bienen, Wespen, auch von Dornen heilen können, hat uns die Natur selbst einen Balsam gegeben, nämlich das Ohrenschmalz, womit man nur die



wunde Stelle zu reiben hat. Vor allen Dingen muß man aber gleich den Stachel herausziehen.

3. Auch Tabaksaft soll sich sehr heilwirkend gezeigt haben. Selbst das bloße Betupfen mit dem nassen Ende einer brennenden Cigarre soll hinreichen, um sofort eine auffallende Linderung des Schmerzes zu bewirken, wenn nicht vielleicht in diesem Falle weniger der Tabak als die Hitze schuld ist. Wie man eine verbrannte Stelle durch Feuer leicht heilen kann, so wird das Feuer auch bei einem Bienenstiche mit gutem Erfolg angewandt. Es genügt dazu ein brennendes Licht, eine glühende Kohle oder eine brennende Cigarre, welche man ein paar Minuten lang gegen die getroffene Stelle hält, wodurch alles Auflaufen und Schlimmwerden verhindert wird.

4. Man befeuchte die schmerzende Stelle und streue etwas trockenes Saleratus oder Soda darauf. Der Schmerz wird sofort verschwinden.

Birnenwein. — Die Birnen werden in Amerika vielleicht noch zu wenig zur Weinbereitung benutzt; daß sie sich vorzüglich dazu eignen, ergiebt sich aus dem Umstande, daß in Frankreich große Massen Birnenwein verwendet werden, den weißen und den rothen Traubenwein damit zu verfälschen.

Der Birnensaft enthält gewöhnlich mehr Zucker, als der Saft von Aepfeln, und weniger Säure, weshalb ein Zusatz von Birnensaft auch den Cider meist sehr verbessert.

Der Birnenwein verlangt bei der Bereitung im Ganzen dasselbe Verfahren wie der Cider; die schlechtesten Birnen, die zum Essen untauglich sind, geben meist den besten Wein.—Durch Einkochen des Saftes kann man auch den Birnenwein sehr verbessern.

Bischofessenz. — Grüne, unreife Pomeranzen schält man mit einem feinen Messer dünn ab und bringt die Schalen und die zerschnittene Frucht in ein Glas, das füllt man mit Franzbranntwein (oder gutem Weißwein, dem man ⅛ feinsten Weingeist zugesetzt hat) auf, läßt es mehrere Stunden ziehen, filtrirt und bewahrt den Extract in passenden Flaschen. Nach anderer Vorschrift setzt man den Pomeranzen noch etwas Zimmt, wenig Nelken und Galgant zu.

Bischof bereitet man dann, indem man von obigem Extract 1 bis 2 Löffelchen voll zu 1 Flasche rothen Franzwein mischt und nach Belieben mit Zucker versüßt; das Getränk wird gewöhnlich kalt getrunken.

Bischofliqueure bereitet man aus einer Mischung von Alkohol und Rothwein und etwas Bischofessenz, die man beliebig mit Zucker versüßt.

Biß von giftigen Schlangen und tollen Hunden.—Um die lebensgefährlichen Folgen in diesen Fällen nicht zum Ausbruch kommen zu lassen, ist es die nächste Aufgabe, das Gift der Bißwunde zu entfernen oder sonstwie unschädlich zu machen.

Alsbaldiges Aussaugen der Wunde ist wiederholt vorgeschlagen und angewendet worden. Dies ist durchaus gefahrlos, wenn die Person, welche es vollzieht, keine Wunde an den Lippen oder im Mund hat, allein es ist selten thunlich, auch wohl nicht immer erfolgreich. Ebenso verhält es sich mit dem Rathe, das Gift durch einen Schröpfkopf auszuziehen.

Alsbaldiges Ausschneiden der Wunde möchte wohl sicheres Resultat haben, dürfte aber auch selten ausführbar sein.

Ausbrennen oder Ausätzen der Bißwunde, sobald als möglich vollzogen, gewährt eben so viel wenn nicht mehr Erfolg, als die vorhergehenden Mittel. Man wähle zu diesem Zwecke das nächst beste Mittel zur Hand. Hat man kein glühend Eisen, so nehme man eine gut glühende Kohle, und brenne mit dieser die Wunde gründlich aus, so daß jede Stelle angebrannt und mit einem Brandschorf überzogen wird. Als Aetzmittel brauche man Aetzkali oder auch Höllenstein, mit denen man gründlich die ganze Oberfläche der Wunde zerstört. Den Höllenstein (Argentum nitricum) erklärt der berühmte Thierarzt Dr. Jouat, der selber wiederholt von tollen Hunden gebissen wurde, für zuverlässig untrüglich.

Zu demselben Zwecke werden in gleichem Grade auch die Mineralsäuren, wie: Schwefel-, Salz- und Salpetersäure empfohlen, welche man in die Wunde tröpfelt, sowie ätzendes Ammonium, welches man namentlich auf nicht tiefgehende Bißwunden tröpfeln soll.

Diese Mittel zum Ausbrennen und Ausätzen wird man ohne Bedenken gründlich anwenden, wenn man sich bewußt ist, was dadurch erreicht wird. Es wird nämlich durch dieselben nicht blos das gefährliche Thiergift in der Wunde bis zu einem gewissen Grade zerstört, sondern es werden zugleich auch (was freilich nicht alle wissen, welche diese Mittel anwenden oder empfehlen) die nächsten aufsaugenden Blutgefäße &c. zerstört und so unfähig gemacht, das Gift aus der Wunde in die Blutcirculation des übrigen Körpers zu führen; es wird so gleichsam eine Scheidewand zwischen das Gift und den Körper gebracht.

Um diesen letzteren Zweck sobald als möglich zu erreichen, empfiehlt man daher auch, so schnell als thunlich, ein Band nahe oberhalb der Wunde, so fest wie möglich, um das gebissene Glied anzulegen, um so den Eintritt des Giftes in die Blutcirculation zu verhindern. Um die Folgen des Giftes der Wunde für den übrigen Körper zu neutralisiren, wird folgende innere Behandlung empfohlen: der Gebissene nimmt stimulirende Mittel, Brandy und heißes Wasser, Whiskey u. s. w. und zwar in ziemlich starker Quantität in nicht langen Zwischenräumen, man versucht mit einem Worte, ihn trunken zu machen, was indessen schwer ist, indem das Gift in die Blutcirculation übergegangen ist.

Ebenso wird Liquor-Ammoniac, in ½ Drachmen-Dosen mit Wasser verdünnt, alle 10 bis 15 Minuten zu nehmen empfohlen. In neuester Zeit ist auch Carbol-Säure 2 Theile in 1 Theil Alkohol gelöst, alsbald auf die Bißwunde gebracht, als unfehlbares Mittel empfohlen worden.

Olivenöl (Baumöl) reichlich auf die Bißwunde gebracht und innerlich Eßlöffelvollweise genommen, wird als ein gutes Mittel gerühmt.

Citronensaft, örtlich angewendet und innerlich genommen, gilt in Egypten für ein Hausmittel gegen Schlangenbiß.

Ein franz. Offizier erzählt von Martinique eine derartige Kur an einem Soldaten, der von einer giftigen Natter in die Hand gebissen war. Der Wundarzt machte einen Kreuzschnitt über die Wunde und drückte den Saft einer Citrone in dieselbe aus; ließ dann den Soldaten ein Weinglas voll

Olivenöl trinken, und nachher dasselbe Glas voll Rum und gab dann 24 Stunden lang dem Kranken jede ½ Stunde Citronensaft ein, wonach Geschwulst und Entzündung fast gänzlich geschwunden waren.

In Bezug auf die Heilwirkungen des Olivenöls möge hier noch bemerkt werden, daß dasselbe im Orient innerlich selbst gegen die Pest angewendet wird und soll dasselbe viele Personen gerettet haben. Sobald man sich angesteckt fühlt, soll man sogleich auf einmal 4 bis 8 Unzen Baumöl trinken, wonach reichlicher Schweiß ausbricht, den man durch Fliederthee unterhält. Hiernach verdiente das Baumöl vielleicht versucht zu werden in den verderblichen Blatternepidemien, wo zuweilen die Mehrzahl der Befallenen trotz aller ärztlichen Mittel zu Grunde geht.

Blasenentzündung, acute, mag verursacht werden durch Erkältung, durch Entzündung naheliegender Organe, durch Schlag, Verwundung, Druck des Kindeskopfes bei langsamer Geburt, Blasensteine, urintreibende Mittel, spanische Fliegen; sie zeigt sich an durch Frost, Schmerzen in der Blasengegend, Hitze in der Harnröhre, fortwährenden Drang zum Wasserlassen, wobei das Wasser in kleinen Mengen abgeht, Fieber, Uebelkeit, Niedergeschlagenheit; Man fühlt oft beim Drücken auf den untern Theil des Unterleibes die Blase als eine kleine runde schmerzhafte Geschwulst; der Schmerz ist heftig und zieht sich in die Beine hinab und läßt für eine kurze Zeit nach dem Urinlassen nach; oft entsteht Stuhlzwang; wenn die Entzündung ihren Fortgang nimmt, so geht der Urin nur tropfenweis ab, ist stark geröthet und übelriechend, die Blase wird durch denselben ausgedehnt, die Hinfälligkeit vermehrt sich, der Körper bedeckt sich mit kaltem Schweiß, der Puls wird schwach, es tritt Irresein ein und am siebenten oder achten Tag macht der Tod dem Leiden ein Ende. Wenn die Krankheit keinen tödtlichen Ausgang hat, so zertheilt sich die Entzündung oder die Schleimhaut der Blase erweicht sich und vereitert, wodurch viel Schmerz und Uebelbefinden erzeugt wird.

Der Kranke werde ruhig und warm gehalten; er vermeide Kaffee, Thee, geistige Getränke, Gewürze und schwere Speisen; man lege ein Senfpflaster über den untern Theil des Unterleibes und dann fortwährend warme Breiumschläge oder man lasse den Kranken warme Sitzbäder nehmen; der Stuhlgang werde befördert durch eine Unze Castoröl; das Wasser werde mit dem Katheter abgelassen, wenn der Urin nicht von selbst ganz entleert wird, und innerlich gebe man alle 2—4 Stunden einen Gran Opium; die Diät bestehe aus leichten Suppen und schleimigen Getränken, vorzüglich Mandelmilch; sollte sich große Erschöpfung einstellen, so gebe man starke Fleischbrühen, Eigelb und alle 2 Stunden einen Gran Chinin oder 5 Gran Moschus mit Zucker.

Blasenkrampf.—Die Anzeichen davon sind heftiger Schmerz im untern Theile des Unterleibes und in der Harnröhre, Drang zum Wasserlassen ohne die Kraft es zu thun, und manchmal Stuhlzwang. Entzündung der Blase unterscheidet sich von Krampf durch den bei Entzündung anhaltenden stechenden klopfenden Schmerz mit Fieber.

Die Ursachen von Blasenkrampf sind Blasensteine, bösartige Geschwülste in der Blase, Krankheiten des Mastdarms und der Gebärmutter, reizender Urin, Würmer.

Um den Krampf schnell zu heben, nehme der Kranke ein heißes Sitzbad oder mache heiße Umschläge auf den leidenden Theil und nehme alle ½ Stunden einen Gran Opium mit Zucker bis zur Linderung; ist der Urin scharf, so nehme man 3 mal täglich 10 Gran doppelsaure Potasche mit 10 Tropfen Opiumtinctur in einer Unze Kampherwasser; Steine in der Blase müssen entfernt werden; entsteht der Krampf durch Krankheit anderer Organe, so nehme man 3 Mal täglich 25 Tropfen Eisentinctur in Wasser.

Der Kranke vermeide geistige Getränke, Gewürze, Tabak, geschlechtlichen Umgang, übermäßige Anstrengung, genieße leichte nahrhafte Speisen und viel schleimige Getränke, wie Flachssamenthee, Gerstenwasser, Gummiwasser, und trage wollene Unterkleider auf der Haut; vorzüglich ist Sitzen auf kalten Gegenständen und Erkältung der Füße zu vermeiden.

Blattern und ihre Behandlung.—Impfen und Reinlichkeit sind die einzigen bis jetzt bekannten Präventivmittel. Aus dem statistischen Bericht ergiebt sich der überaus große Einfluß des Impfens; 92 Prozent der Kranken waren nicht geimpft oder nicht wieder geimpft. Das unangenehme Jucken wird am Besten durch Anwendung von kaltem Wasser und durch Reiben mit der flachen Hand gelindert. Ein Doktor meint, daß man nur durch Einathmen des Krankheitsstoffes angesteckt werden könne, und empfiehlt als bestes Präventivmittel nächst dem Impfen, den Mund stets geschlossen zu halten und nur durch die Nase, das natürliche Athmungsorgan, zu athmen.

Ein angemessener Genuß voll Salz ist das wissenschaftlichste und sicherste Schutzmittel gegen die Blattern, welches ich in der Theorie sowohl als in der Praxis kennen gelernt habe. Der Genuß organischer Säuren ist das beste Mittel, das Blut von abnormalen Substanzen zu befreien, und sie können zeitweilig die Stelle des Salzes im Körper ersetzen. Alkohol ist ein Agent, welcher die Blutsalze ausscheidet, deshalb muß man nach seinem Genuß das so ausgeschiedene Salz wieder ersetzen.

Ein Mensch kann sich durch den Genuß von Zucker des Bedürfnisses nach Salz entwöhnen, was aber nur zum großen Nachtheile seines Blutes geschehen kann.

Bei geistiger Arbeit wird mehr Salz erforderlich und aufgebracht, als bei Muskel- oder physischer Arbeit; und deshalb muß im ersteren Falle mehr Salz in den Körper gebracht werden, als im letzteren.

Eine Person, deren Blut die Bestandtheile im richtigen Verhältniß hat, kann unter keinen Umständen die Blattern bekommen, so sehr sie sich auch denselben aussetzt. Diese Theorie muß in allen Fällen, ohne eine einzige Ausnahme, sich als richtig erweisen, und wenn ihre Unrichtigkeit nicht bewiesen wird, so bleibt es unumstößlich wahr, daß der angemessene Genuß von Salz in der menschlichen Haushaltung die Blattern für immer ausrotten wird. Deshalb sollte der Gebrauch und die Wirkung des Salzes allgemeiner bekannt und in allen öffentlichen Schulen gelehrt werden.

Die Natur hat uns in reicher Fülle ein einfaches Mittel gegeben, auch diese schreckliche und gefürchtete Krankheit zu besiegen, welches die Wunderwirkung in sich trägt, die schleichende Seuche in schmerzlose, sichere Bahnen zu lenken und den Erkrankten dem gesunden Leben wiederzugeben.

Dieses Mittel, täglich zum allgemeinen Wohlsein benutzt und doch so verkannt und vernachlässigt, ist das Wasser.

Das Verfahren der Anwendung des Wassers als Mittel zur sicheren und schmerzlosen Heilung der Blattern ist Folgendes:

Beim Erscheinen der Symptome der Blatternkrankheit, Zerschlagenheit des Körpers, die schmerz- und krampfhaft ist, heftiges Kopfreißen, Rückgratschmerzen und völlige Appetitlosigkeit, hat der Patient das weiche Lager zu suchen, des Oefteren Tag und Nacht warmes Wasser, und zwar so warm wie möglich zu trinken, dabei stetig Leib- und Halsbinden zu tragen und zu erneuern, sowie solche heiß und ihm dadurch lästig werden. Wenn von einer Leib-, Hals-, Armbinde oder Dunstlaken die Rede ist, werden leinene Tücher und Laken verstanden, die, in frischem, kalten Wasser gerungen. dem Patienten um Leib, Hals oder Arm gelegt werden.

Folgende Wirkung äußert sich jetzt: starker Schweiß, Verschwinden der Kopf-, Rückgrat- und Gliederschmerzen. Der ganze Organismus des Körpers zeigt nun die Kraft, mit Leichtigkeit das Blatterngift auszustoßen, der Körper besäet sich schnell mit rothen Beulchen, Kopf und Hals fangen an zu schwellen. Nun erfährt der Patient und zwar Morgens und Abends folgende Behandlung: Patient wird in eine flache Wanne gestellt, mit frischem, kalten Wasser angenäßt, schnell mit Leib-, Hals- und Armbinden versehen, in ein Dunstlaken eingeschlagen und gut mit Decken und Betten bepackt. Während der Dunstzeit ist dem Patienten das Gesicht zu näßen und zu trocknen, frisches Wasser zum Gurgeln und zum Trinken zu geben, so oft wie er es wünscht.

So wie dem Patienten nach zwei Stunden die Dunsthitze lästig wird, ist derselbe sofort aus dem Dunstlaken zu befreien, abzunässen und zu trocknen, mit neuer Leib- und Halsbinde zu versehen und in sein frisch gemachtes Lager zu bringen. Während der Nacht, die den Patienten aufgeregt zeigt, ist demselben so oft wie er es wünscht, das Lager frisch zu machen, seine Leib- und Halsbinden zu erneuern und frisches Trinkwasser zu reichen.

Die Wirkung ist folgende: Im Dunstlaken fühlt der Patient, wie wenn tausend kleine Saugpumpen an ihm arbeiten, die kleinen rothen Beulchen bilden nach und nach zusammenhängende Eiterbläschen, welche sich erweichen, aufgehen und wobei das Dunstlaken den Eiterstoff aufnimmt. Patient fühlt hierbei innerlich wohl, gewinnt Appetit und kann die Gereiztheit der wunden Haut, die auf ein Minimum reducirt wird, wohl ertragen.

Dieses Verfahren ist so lange täglich zwei Mal anzuwenden, bis kein Giftstoff mehr zum Ausbruch kommt, d. h. keine rothen Beulchen im Uebergang zu Eiterbläschen sich mehr zeigen und der Abtrocknungsprozeß beginnt.

Während des Abtrocknungsprozesses genügt es, wenn Patient einmal dunstet. Nach Verlauf der Abblätterung ist es gut, wenn Patient sich täglich

beim Frühaufstehen mit einem in frischem, kalten Wasser gerungenen Handtuche den ganzen Körper abreibt, trocken nachreibt und sich recht warm anzieht.

Während der ganzen Kur wird Patient nicht durch Schmerzen gefoltert, sondern diese Behandlungsweise wirkt so lindernd auf ihn, weil das Wasser den Heilprozeß unterstützt und in milde Bahnen leitet, daß er von Tag zu Tag die Stunde völliger Genesung näher und näher gerückt sieht, bis auch diese schlägt, und er ein völlig Neugeborener den theuren Seinen, dem Leben wiedergegeben wird.

Selbstverständlich ist es, daß wohl Jeder zur Leitung dieses Heilverfahrens einen erfahrenen Arzt zur Seite nimmt.

Blatternnarben zu entfernen.—Man nimmt Kälberfüße nach Belieben, thut solche in einen Topf, kocht sie weich, bis die Kraft herausgezogen ist, dann läßt man es kalt werden und nimmt oben das Fett hinweg, läßt die Brühe wieder heiß werden, seihet sie durch ein Tuch und wäscht damit die Flecken, welche nach den Blattern zurückgeblieben sind, so werden solche bald vergehen.

Die Irritation in den Pocken zu legen. Eine der merkwürdigsten Entdeckungen, die Irritation der Pocken zu legen, besteht darin, den Patienten jedesmal nach ein paar Stunden mit Hexenmehl zu bestreuen. Benutze dazu einen gewöhnlichen Puderball. Es verhütet auch die Narben und ist in jeder Apotheke zu haben.

Blähungen zu vertreiben.—1. Man trinke mit Wachholderbeeren, Kümmel, Anis und Kalmus bereiteten Branntwein.

2. Oder man übergießt 6 Loth Raute mit 2 Pfund scharfem Essig in einer Glasflasche, läßt ihn mehrere Tage ziehen, und nimmt dann täglich einen Eßlöffel voll davon.

Blattläuse von jungen Bäumen zu vertreiben.—1. Man nehme starken Schnupftabak, gieße so viel Seifenspiritus darauf, daß sämmtlicher Tabak gehörig befeuchtet wird und lasse dieses 24 Stunden zugedeckt stehen. Man setze ungefähr 10 Theile Wasser zu und bespritze damit jeden Abend die Zweige der damit angesteckten Bäume, und alles Ungeziefer wird bald gänzlich verschwunden sein.

2. 4 Loth Tabak, 4 Loth Pfeffer, eine Hand voll Wermuth und ½ Pfund schwarze Seife dazu.

3. Es wird jetzt ziemlich allgemein zur Vertreibung von schädlichen Insekten, als Blattläusen u. s. w. von Pflanzen, eine Waschung der Blätter mit einem Wasser angewandt, worin Aloe aufgelöst ist, (eine halbe Unze Aloe auf eine Gallone Wasser). Man hat selbst die jungen Pflänzchen auf längere Zeit vor dem Zerstören durch Würmer, schädliche Insekten ꝛc., dadurch bewahrt, daß man den Samen vor dem Aussäen einige Zeit in einem solchen Aloewasser liegen und aufquellen ließ. Auch das Begießen der Wurzeln von Obstbäumen, welche durch schädliche Insekten, Mehlthau ꝛc. affizirt waren, soll von günstigem Erfolge gewesen sein.

Es wäre wohl der Mühe werth, auch einen Versuch zu machen, ob das Einweichen der zur Saat bestimmten Maiskörner in Aloewasser die jungen Maispflanzen vor den Verheerungen des sogenannten Cutwurmes schützt. Das Mittel ist sehr billig herzustellen, und es wäre gut, wenn diejenigen, welche Versuche damit anstellen, ihre Erfahrungen zum allgemeinen Besten veröffentlichten.

Blattrippen und Drahtkörbchen mit Krystallen überziehen.—Eine kurze Anleitung, wie Jedermann sich mit Leichtigkeit einen reizenden Zimmerschmuck anfertigen und in Anordnung desselben seinen eigenen Geschmack kundgeben kann, ist vielleicht Manchem nicht unerwünscht. Man verfährt hierbei folgendermaßen: Völlig ausgewachsene und in jeder Hinsicht vollkommene Baumblätter—(auch hübsch geformte grüne Samenkapseln mancher Blumenarten)—werden ausgewählt und in Regenwasser gelegt; hierin bleiben sie so lange liegen, bis sich die Blattmasse von den Adern löst; das geschieht gewöhnlich in einigen Wochen und gelingt am besten bei warmem Sommerwetter. Mittelst eines weichen Kameelhaarpinsels müssen sodann sehr vorsichtig alle schleimigen Theile entfernt werden, worauf die Blatt-Skelette behufs des Bleichens in eine schwache Chlorkalklösung getaucht werden; zarte Blätter werden schon in wenigen Stunden weiß, andere müssen einen Tag oder länger in der Lösung verbleiben.

Gekrümmte Blätter läßt man an der Luft trocknen; gerade, wie z. B. Epheu, legt man am besten zwischen Lagen Löschpapiers und preßt sie hier mit einem mäßig heißen Bügeleisen trocken. Die Blätter von Eichen, Epheu, Birnbäumen, Pappeln, Stechpalmen und ähnlichen Gewächsen eignen sich vortrefflich zum Skelettiren; von Früchten oder Samenkapseln sind die der wilden Gurken, eines bekannten weitverbreiteten üppig wachsenden Rankengewächses und der Nigella damascena, der sogenannten „Jungfer im Grünen", empfehlenswerth. Das spätere Arrangement zu Bouquets, Guirlanden, Kränzen und sonstigen Ornamenten muß natürlicher Weise dem individuellen Geschmacke überlassen bleiben und lassen sich darüber nicht wohl Vorschriften machen. Als Klebstoff bereite man bei der Zusammensetzung der Dessins einen starken Gummi aus Hausenblase und Essig. Wie leicht begreiflich, sind alle diese skelettirten Pflanzengebilde sehr zerbrechlicher Natur und hat man die angefertigten Arbeiten besonders auch vor Staub wohl in Acht zu nehmen, am besten werden sie deshalb unter Glas aufbewahrt.

Das Krystallisiren der Drahtkörbe ist sehr einfach. Man umwickelt zuerst das Drahtgestell mit loser Baumwolle (z. B. solche, wie zu Lampendochten gebraucht wird), macht dann eine Alaunauflösung, ½ Pfund in einem halben Quart Wasser, welches dadurch geschieht, daß man beides zusammen kochen läßt, bis der Alaun sich ganz aufgelöst. Hiernach gießt man diese Flüssigkeit in einen tiefen Napf und hängt den mit Baumwolle umwickelten Korb hinein, so, daß er von der Flüssigkeit rings umgeben ist, doch mit dem Napf nicht in Berührung kommt. Nach 24 oder 36 Stunden ist der Korb krystallisirt. Nimmt man statt Alaun Kupfersulfat, so wird das Krystall blau; wollen Sie den Korb rosa haben, so umwickeln Sie ihn statt mit weißer, mit rosa Baum-

wolle oder mit rosa Band.—Auch andere kleinere Gegenstände, von Drahtband geformt und mit Baumwolle umwickelt, können Sie in dieser Weise krystallisiren. Wir nennen nur beispielsweise: Fidibusbecher, Visitenkartentaschen und Teller, kleine Arbeitskörbchen u. s. w.

Blauer Husten und seine Behandlung. — Man nehme eine Viertelpint zerschnittene Zwiebeln und Knoblauch, eine Viertelpint Baumöl und dämpfe dasselbe miteinander in einem geschlossenen Gefäß, um den Saft zu gewinnen. Dann presse man den Saft aus und füge eine Viertelpint Honig hinzu, ebenso Paregoric und Kampherspiritus, eine halbe Unze von jedem, schüttle das Ganze durcheinander, thue es in eine Flasche, korke diese dicht, und es ist fertig zum Gebrauch. Man gebe einem Kinde 2 bis 3 Jahre alt einen Theelöffel voll drei bis vier Mal des Tages, oder wenn der Husten heftig ist, mehr oder weniger, je nach dem Alter des Patienten.

Auf den Rath eines Arztes haben Eltern ihre am Blau- oder Stickhusten leidenden Kinder in die Gasanstalt gesandt, um sie daselbst einige Augenblicke die Dämpfe einathmen zu lassen, welche bei der Reinigung des Gases in die Höhe steigen. Kein Versuch ist mißlungen; kaum hatten die Kinder diese Dämpfe eingeathmet, als sich auch die Besserung bemerkbar machte, welcher eine vollständige Genesung folgte. Zwei oder drei Versuche haben in der Regel genügt, um die Anfälle fast gänzlich aufhören zu lassen.

Durch den Gebrauch von Chloroform beim Keuchhusten soll dessen Verlauf bedeutend abgekürzt werden. Die Anfälle stellen sich nicht mehr so häufig ein, währen nicht so lange und die Kinder werden durch dieselben nicht so erschöpft und ermattet. Der Husten verläuft oft binnen 6 — 8 Wochen. Am besten wendet man das Chloroform in Verbindung mit Olivenöl zu gleichen Theilen als Einreibung in die Brust, Seiten und den Rücken, bei heftigem Erbrechen auch in der Magengegend, an. Bei sehr heftigen und sehr häufig wiederkehrenden Paroxysmen mag man das Chloroform ohne Oel einreiben, und bei Complikationen mit Bronchitis ist dessen Einathmung, jedoch nicht bis zur Betäubung, alle 2 Stunden etwa 15 Tropfen auf Baumwolle, von einigen Sekunden bis zwei Minuten zu empfehlen, und soll sich dies auch bei den kleinsten Patienten anwenden lassen. Natürlich muß dabei mit großer Vorsicht zu Werke gegangen werden. Der Erfolg soll wirklich überraschend und das Chloroform fast das einzige Mittel sein, welches in dieser lästigen Krankheit wirkliche Linderung verschafft.

Zusammengesetzter Meerzwiebelnsyrup.—In gelinden Fällen des Stickhustens. Die Dose für Kinder ist von 10 Tropfen zu einem Löffel voll, dem Alter nach sollte es jede fünfzehn bis zwanzig Minuten gegeben werden, bis es Erbrechen hervorruft. Als ein Expectorant für Erwachsene ist die Dose zwanzig bis dreißig Tropfen.

Ipecacuanasyrup.—Die Dose als ein Brechmittel ist für einen Erwachsenen von einem zu zwei Theelöffel voll, je nach dem Alter, jede 15 bis 20 Minuten, bis es wirkt. Dieser Syrup wird von vielen Aerzten dem Meerzwiebelnsyrup im Stickhusten vorgezogen, aber man sollte sich weder auf das eine, noch auf das andere verlassen, da der Stickhusten eine gar gefährliche Krankheit ist. Man sollte sogleich den Arzt fragen.

Blumenzucht im Zimmer.—Das Zimmer muß trocken, nie unter 2 bis 3° warm sein und volles Licht haben; die Nachtfröste muß man abhalten können. Starke Zugluft ist auch für Topfpflanzen schädlich.

Man vermeide alle glasirten Töpfe, weil die Glasur den Zutritt der Luft zu den Wurzeln verhindert, das Wasser in der Erde zu sehr zurückhält und außerdem die Töpfe im Sommer zu sehr erhitzt werden. Neue Töpfe wässere man erst 24 Stunden ein, ehe man sie gebraucht, denn Salze, welche sich sehr oft in dem Thon befinden, können sehr schädlich auf die Wurzeln einwirken.

Für üppiges Wachsthum der Pflanzen eignet sich besonders eine gut verrottete Lauberde und fette Walderde mit etwas altem Lehm und Flußsand vermischt. Letzterer Zusatz aus dem Grunde, um die Feuchtigkeit, welche in einer trockenen Zimmerluft so leicht verschwindet, besser im Topfe zu erhalten.

Eine Hauptaufgabe ist, den Staub so viel als möglich von den Blättern abzuhalten; wo dies unthunlich ist, wasche man gelegentlich die Pflanzen mittelst eines feinen Schwammes mit Wasser von der Temperatur des Zimmers. Zu demselben Zwecke kann man auch die Blumentöpfe während eines milden, warmen Regens eine Zeitlang in's Freie stellen.

Man begieße nicht öfter und jedesmal wenig, sondern seltener, aber so, daß das Wasser durch den Topf läuft. Man fürchtet sich leicht zu viel zu gießen und läßt nicht selten die Pflanzen vertrocknen.

Untersetzer unter die Töpfe mit Wasser sind zu empfehlen, aber nicht zu dem Zwecke, daß sich das Wasser im Topfe in die Höhe ziehe und so das Begießen von oben erspare. Diese Art der Bewässerung würde einmal doch ungenügend sein, anderentheils aber könnten die untern Wurzeln, welche so beständig unter Wasser sich befinden würden, leicht faulen. Weil indessen das Wasser in den Untersätzen durch Verdampfen eine feuchte Amosphäre um die Pflanzen verbreitet (was für diese ein wesentlicher Nutzen ist), so lege man Stücke von Backsteinen oder dgl. in die Untersetzer und stelle auf diese die Töpfe, so daß sie das Wasser nicht berühren.

Ein leichtes Reizmittel 1 oder 2 Mal in der Woche wirkt wohlthuend auf die Pflanzen. Regenwasser, das so erfrischend auf die Blumen des Sommers wirkt, enthält stets Ammonium, das sich auch im Ueberfluß in flüssigen Dünger findet. Löst man nun 1 Unze kohlensaures Ammonium in 1 Gallone Wasser, so wird auch das Brunnenwasser noch mehr stimulirend als Regenwasser. Begießt man die Topfgewächse einmal in 2 Wochen mit Guano-Wasser (1 Eßlöffel voll auf 1 Eimer Wasser), so werden sie besser treiben. Hühnermist in Wasser eignet sich zu demselben Zweck ganz vorzüglich.

Die Erde in den Blumentöpfen halte man beständig locker; man brauche zu dem Zwecke alle paar Tage eine Haarnadel oder dergleichen.

Welkenden, überhaupt kränkelnden Topfpflanzen kann man häufig wieder zum kräftigen Wachsthum verhelfen, dadurch, daß man dieselben anstatt mit kaltem, mit warmem Wasser begießt. So brachte man Oleander, die nicht blühen wollten, durch Behandlung mit warmem Wasser von 140° allmählig gesteigert zu 170° F., zu prachtvoller Blüthe. Aehnliche Resultate durch dieses Mittel erhielt man bei andern Pflanzen, die beinahe verwelkt waren.

In allen solchen Fällen wendete man Wasser von 140° F. an, ohne alle weiteren Vorsichtsmaßregeln.

Blumen künstlich zu färben. Ein französischer Botaniker empfiehlt, um die bei Blumen seltenen Farben schwarz, grün und blau hervorzurufen, Farbstoffe an die Wurzeln der Pflanzen (und zwar nur weißblühender) zu bringen. Für schwarz soll man die kleinen Früchte, welche auf den Erlen wachsen, für blau die Blätter der Kornblumen, für grün das getrocknete Saftgrün und für purpurroth das Brasilienholz nehmen. Die Stoffe werden gut getrocknet, fein gepulvert, 1 Theil davon mit 2 Theil Schafdünger und ein wenig Kochsalz zu einem leichten Teig gemengt, den man mit Erde vermischt, womit man alsdann die Wurzeln der Pflanze bedeckt. Die Pflanze erhält man mittelmäßig feucht und setzt die Blumen stets den Sonnenstrahlen aus.

Schmutzig blaß blühende Rosen wurden in wenigen Tagen zu prachtvoller Röthung gebracht, nachdem die Topferde ½ Zoll hoch mit feinpulverisirter Steinkohle bedeckt war. Durch dasselbe Mittel werden Petunien von blasser und unbestimmter Farbe, tiefroth und lila; weiße wurden rothgestreift, lila wurden schwarzblau, nur gelbe blieben unverändert.

Blumen mit Krystall-Ueberzug. Man mache kleine geschmackvolle Körbchen und überziehe dieselben mit Gaze. Auf dem Boden derselben befestigt man durch Anbinden Veilchen, Farn- und Geraniumblätter und dergleichen — kurz irgendwelche Blumen, ausgenommen vollblühende Rosen — und taucht dieselben in eine Alaunlösung, von 1 Pfund auf 1 Gallone Wasser, nachdem dieselbe wieder abgekühlt ist. Die Farben erhalten sich dann in ihrer ursprünglichen Schönheit und bleiben frischer, als von einer heißen Lösung. Sobald man einen leichten Krystallüberzug hat, welcher die Artikel vollständig bedeckt, entfernt man die Körbchen sorgfältig und läßt sie zwölf Stunden lang abtröpfeln. Solche Körbchen bilden einen schönen Zimmerschmuck und erhalten auf lange Zeit die Frische der Blumen.

Blumen, abgeschnittene, lange frisch zu erhalten. — Um in Wasser gestellte Blumen lange frisch zu erhalten, wähle man solche, die eben erst aufgeblüht sind, möglichst lange und mit Blättern versehene Stengel haben, schneide die Stielenden mit einem scharfen Messer ab, so daß keine Fäserchen sitzen bleiben, wiederhole dies Abschneiden öfters, bei zarteren Pflanzen täglich, nur ein kurzes Endchen wegnehmend und entferne die Blätter, die etwa ins Wasser reichen, weil diese leicht Fäulniß verursachen. Man gebe täglich frisches Wasser und besprenge zugleich sanft die Blätter, weniger die Blüthen, die es selten gut vertragen. Zu empfehlen ist, außerdem auf den Boden des Gefäßes etwas reinen Sand zu thun; ja manche Blumen erhalten sich in feuchtem Sande besser als im Wasser. Man stelle die Blumen an einen kühlen, luftigen Ort, Nachts ins Freie, überhaupt an einen hellen Platz, doch so, daß sie nicht direkt von der Sonne beschienen werden.

Einige eiserne Nägel in das Wasser der Blumenvasen gethan, erhält das Wasser längere Zeit frisch und soll zur Erhaltung der Blumen sehr beitragen.

Blumensträuße oder Blumenkränze lege man auf kreuzweise Stäbe über eine Schüssel mit Wasser, so daß sie dieses nicht berühren; dies ist besser als das gewöhnliche Besprengen mit Wasser.

Um Blumen beim Versenden frisch zu erhalten, stecke man die Stiele in feuchten Sand und umschlage sie mit Moos, wo sie, selbst mehrere Tage eingepackt, frisch und geruchvoll bleiben.

Wenn man nicht zu viel Blumen in ein Glas steckt, das Wasser jeden Morgen erneuert und jedes trockene Blatt, sobald sich ein solches zeigt, wegnimmt, kann man abgeschnittene Blumen im Zimmer schon ziemlich lange frisch erhalten.

Weit mehr ist dies jedoch der Fall, wenn man salpetersaures Natron (Würfelsalpeter) in das Wasser thut. Man wirft davon so viel als man bequem zwischen den Zeigefinger und Daumen nehmen kann, in das Glas und wiederholt dies alle paar Tage.

Verwelkte Blumen und Stecklinge frisch zu machen gelingt leicht, wenn man dieselben in ein Gefäß mit Wasser stellt, in welches man einige Tropfen Kampherspiritus gemischt hat; man muß aber die Stengel vorher frisch beschneiden. Die Wirkung wird überraschend sein.

Blumen, abgerissene, wieder zu befestigen.—Durch Windsturm oder sonstige Unfälle zerknickte Blumen oder auch abgerissene Baumzweige lassen sich ganz gut durch gewöhnlichen Tischlerleim vermittelst eines Streifen Papiers oder bei Baumzweigen mit Hülfe von Bast, Zeug u. s. w. wieder befestigen. Die beschädigten Theile werden sich, auf diese Weise behandelt, sogleich wieder erholen und ebenso üppig blühen oder Früchte tragen, als ob ihnen nichts zu Leide gethan wäre.

Blumenkohl aufzubewahren und einzumachen. — Gewöhnlich schneidet man den Blumenkohl nur einmal und zwar ganz ab, will man aber besondern Nutzen haben, so lasse man einen Theil von der Größe einer Haselnuß und alle Blätter daran, auf diese Weise wächst ein zweiter und dritter Kopf, welche an Güte dem ersten durchaus nicht nachstehen.

Um den Blumenkohl für den Winter aufzubewahren, säe man im Monat Juni auf ein Stück Feld, das viel Sonne hat, den Samen aus und sobald dieser zu Pflanzen herangewachsen, verpflanze man ihn. Auf diese Weise erhält man im November ganz schöne Blumenköpfe, welche nun mit etwas Erde herausgenommen, in den Keller gelegt und mit Erde bedeckt und eingeschlagen werden. Auf diese Weise kann man denselben bis zum Frühling erhalten.

Man nimmt recht weiße, saubere Blumenkohlköpfe, reinigt sie von allen grünen Blättern, schneidet von den Stielen die holzartige Rinde ab, wäscht sie einige Mal und läßt sie auf dem Durchschlag ablaufen. Dann legt man sie auf folgende Art in kleine Fäßchen oder steinerne Töpfe ein: auf den Boden legt man eine Lage getrocknetes Pfefferkraut, dann eine Lage Blumenkohl, den man so behutsam als möglich, ohne jedoch die Blumen zu beschädigen, zusammenlegt; sind die Köpfe zu groß, so zerschneidet man sie. So fährt man mit Blumenkohl und Pfefferkraut fort, bis das Fäßchen voll ist.

Dann nimmt man einen guten starken Weinessig, verdünnt ihn mit ⅓ Wasser und läßt ihn in einem reinen Topfe ein paar Mal aufkochen; nachdem er abgekühlt aber noch lauwarm ist, gießt man damit das Fäßchen voll und schließt es fest zu. Man setzt dieses Gefäß an einen trockenen, kühlen Ort. Wenn es aufgemacht und Blumenkohl herausgenommen wird, muß der Uebrige allemal wieder gut verwahrt werden. Hat man ihn in steinernen Töpfen eingelegt, so werden diese mit Schöpsentalg zugegossen und mit Blase zugebunden. Hat man vom Blumenkohl gebraucht, so wird der Talg abgenommen, zerlassen und wieder darauf gegossen; der Essig muß aber immer über dem Blumenkohl stehen.

Blumensalbe. — Bei Wunden an holzigen Theilen der Pflanzen, entstanden durch Beschneiden, Veredeln, durch Ausschneiden von Krebs- und Brandschäden und drgl., können folgende Salben oder Kitte angewendet werden.

1. 16 Theile Kuhmist, 8 Theile alten Kalk, 8 Theile Holzasche, 1 Theil Flußsand.
2. Kuhmist, Lehm, Kalk, Rinderblut, Rinderhaare.
3. Bloß Kuhmist und Lehm.
4. Theer und Kohlenpulver.
5. Dicker Leinölfirniß mit Bolus.
6. Baumwachs, wie man es in den Apotheken bekommt, wird leicht zu theuer. Uebrigens sind viele erfahrene Gärtner der Meinung, daß es auch nicht so zweckmäßig sei, als eine der obigen Salben, besonders Nummer 1 und 4.

Blut rasch zu stillen. — Eisen-Perchlorid ist ein gutes Mittel, frischblutende Wunden sofort zu schließen. Man tränkt ein Stück Papier oder einen Leinenstreifen, oder Charpie damit und bringt dies auf die Wunde. Leute, die mit schneidenden Instrumenten zu thun haben, sollten dies Mittel stets vorräthig haben.

Blutstillendes Collodium. Um bei heftig blutenden Schnittwunden, Blutegellassen ꝛc. das Blut zu stillen, wendet man zweckmäßig eine Auflösung von 1 Theil krystallisirtem Eisenchlorid in 6 Theilen Collodium an. Durch Einstellen in kaltes Wasser muß man die ziemlich heftige Wärmeentwickelung beim Auflösen des Eisenchlorids im Collodium mäßigen, indem sonst der Aether des letzteren verdunsten würde. Die rothgelbe, klare Flüssigkeit giebt einen durchsichtigen gelblichen Ueberzug auf der Haut. Selbst heftige Blutungen können dadurch gestillt werden. Eine solche Mischung ist als praktisches Hausmittel sehr zu empfehlen.

Wenn man auf starkblutende Wunden feinen Thee bindet, den sogenannten Theestaub, so wird das Bluten alsbald aufhören. Nachher kann Laudanum angewendet werden.

Blutstillende Baumwolle, bei deren Zubereitung Kochen der Baumwolle in Sodalösung und späteres Tränken derselben mit Eisenchloridflüssigkeit das Wesentliche ist, kann jeder Apotheker mit Leichtigkeit zubereiten. Es hat dieselbe überall den größten Beifall und große Anwendung gefunden. Für den

einzelnen Landwirth wird diese blutstillende Baumwolle insbesondere dadurch von Wichtigkeit, daß dieselbe vorzüglich sich eignet zur Anwendung als Heilmittel in Nothfällen.

Manchmal kommen in einer Wirthschaft bedeutende Verletzungen bei Thieren vor und man ist bis zur Ankunft des oft sehr entfernten Thierarztes, bis Gefäßunterbindungen rc. vorgenommen werden können, nicht im Stande, durch ein geeignetes Mittel sehr bedeutende Blutverluste, oft Verblutungen zu hindern. In allen solchen Fällen empfiehlt sich blutstillende Baumwolle am besten zur Anwendung. Es handelt sich nur darum, sie vorräthig zu haben und möglichst trocken aufzubewahren. Es wird diese Baumwolle ganz wie gewöhnliche Charpie bei Wunden angewendet; entweder unmittelbar auf die Wunde oder auf groblöcheriger Gaze oder gefensterter Leinewand auf dieselbe gelegt und dann eine Compresse darüber gebunden. Gerade wegen der Einfachheit ihrer Anwendung ist jedem Landwirth die blutstillende Baumwolle für seine Familie in erster Linie und dann für seine Hausthiere zu empfehlen.

Gegen Nasenbluten. Das Nasenbluten wird auf verschiedene Art gestillt. Man tauche geschabte Lumpen in Alkohol und schiebe sie in das blutende Nasenloch: Andere stopfen nur gekartete Baumwolle in die Nase, doch darf dieselbe nicht zu fest gerollt sein, sonst saugt sie das Blut nicht auf.

Das Nasenbluten ist eine so gewöhnliche Erscheinung, daß man sich meistens nichts daraus macht, doch kann es, wenn es zu lange andauert, den Körper allzusehr schwächen und muß dann gestillt werden. Kalte Ueberschläge über das Gesicht, mit Eis oder Schnee verstärkt, Einziehen von sehr kaltem Wasser (selbst mit Essig) in die Nase und ganz ruhiges Verhalten (selbst Sprechen muß vermieden werden) helfen meistens, doch giebt's Fälle, wo auch dies Alles nichts hilft und man zum Einstopfen von Baumwolle in die Nase schreitet; das trifft aber höchst selten den rechten Fleck und ist daher nicht zu empfehlen. Die Arme über den Kopf in die Höhe gehalten soll ein gutes Mittel gegen das Nasenbluten sein; das Blut bekommt dadurch eine andere Richtung.

Bohnen für den Winter aufzubewahren. — Die Bohnen werden frisch gepflückt, abgezogen und fein geschnitten, dann in Glasflaschen mit einem weiten Hals gefüllt, recht fest gerüttelt, dann gleich gekorkt, mit Bindfaden kreuzweis fest zugebunden und mit Blase noch fest verbunden. So werden diese Flaschen in einem Kessel mit Heu und kaltem Wasser, das bis an die Hälse der Flaschen gehen muß, über das Feuer gesetzt und 4 Stunden unausgesetzt gekocht, dann vom Feuer weggenommen, müssen die Flaschen im Kessel verkühlen. Hierauf werden sie gleich versiegelt und an einem kalten trocknen Ort aufrecht stehend aufgehoben. Will man dann im Winter die Bohnen verspeisen, so setzt man sie eine Stunde vor dem Anrichten mit etwas Butter zum Feuer, siebt etwas Mehl daran, füllt sie dann mit Fleischbrühe und dem in der Flasche entwickelten Saft auf, läßt sie durchkochen und giebt wie gewöhnlich etwas Petersilie und getrocknetes Bohnenkraut daran. Bohnen auf diese Weise für den Winter aufbewahrt, sind von den frischgekochten kaum zu

unterscheiden. Auch kann man kleingeschnittenen Spargel auf gleiche Weise bewahren, nur muß man etwas Salz mit in die Flasche thun.

Die noch jungen Bohnenschoten werden abgezogen, gebrochen oder ganz gelassen, in einen Topf gethan, der mit der vierfachen Menge etwas salzigen siedenden Wassers angefüllt ist. Sobald das dadurch unterdrückte Sieden des Wassers wieder eintritt, werden die Bohnen mit einem Durchschlage aus dem Wasser genommen und in kaltes Wasser geworfen. Die darin abgefrischten Bohnen läßt man auf einem Tuche ablaufen, zerschneidet sie und trocknet sie entweder an der Luft, oder im Backofen. Nachdem sie ganz dürre geworden sind, kann man sie in Schachteln Jahre lang aufbewahren. Zur Zubereitung werden sie vorher abgewaschen.

Man pflückt die grünen Bohnen ab, ohne Rücksicht, ob sie alt oder jung sind, denn auch die etwas ältern Bohnen sind tauglich.

Man zieht den Faden auf beiden Seiten ab, wäscht und reinigt sie und schneidet sie wie gewöhnlich; diese Stückchen werden sodann hinlänglich mit Salz vermischt, in ein reines Gefäß mit den Händen fest eingedrückt, sodann legt man einen Deckel darauf und beschwert denselben mit Steinen, gerade so, wie beim Einmachen des Sauerkrauts. Das Salz bildet nun eine Lake, welche die Bohnen bedeckt und vor dem Verderben schützt. Beim Kochen können diese Bohnen zur Abwechselung mit weißen, trockenen Bohnen vermengt werden, wodurch eine sehr gute Winterkost bereitet wird.

Borax, ein vorzügliches Waschmittel.—Borax sollte in allen Haushaltungen vorräthig sein. Zuvörderst ist es ein gutes Mittel zur Vertreibung der lästigen Cockroaches (Schwaben). Mit einem halben Pfunde kann man ein ganzes Haus von diesem Ungeziefer säubern. Im Geruche oder der Berührung des Borax liegt ein gewisses Etwas, was ihnen sicher den Garaus macht. Sie fliehen vor Schrecken davon und erscheinen niemals wieder da, wo er einmal gelegt worden ist; dabei aber bietet Borax den großen Vortheil, daß er für menschliche Wesen vollkommen harmlos ist, man folglich keine Vergiftung zu befürchten braucht. Für die Wäsche ist Borax sehr werthvoll. Die Waschfrauen Hollands und Belgiens, deren Reinlichkeit sprichwörtlich geworden ist, und deren Leinenzeug in der Wäsche so schön weiß wird, verwenden statt der Soda Borax als Waschpulver im Verhältniß von einer großen Handvoll Borax zu zehn Gallonen Wasser.

Man spart dabei fast die halbe Seife. Für Spitzen, Cambrics 2c. nimmt man eine Extra-Quantität, und für Unterkleider, die steif bleiben sollen, ist eine stärkere Auflösung nöthig. Da Borax ein neutrales Salz ist, so schadet es der Dauerhaftigkeit nicht im Geringsten. Das härteste Wasser wird dadurch weich, und es sollte deshalb auf jedem Toilettentisch gefunden werden. Zur Haarreinigung giebt es nichts besseres als eine Auflösung von Borax in Wasser. Die Kopfhaut wird dadurch gerade steif genug, um glatt zu bleiben. Will man das nicht, so braucht man das Haar blos zu waschen. Borax ist auch, in Wasser aufgelöst, ein ausgezeichnetes Zahnreinigungsmittel.

Bouillon gut und schnell zu erzeugen.—Das beste Verfahren, um in wenigen Minuten die stärkste und aromatischste Fleischbrühe darzustellen, besteht darin, das fein gehackte magere Fleisch mit einem gleichen Gewichte kalten

Wassers gleichförmig zu mischen, langsam dasselbe bis zum Sieden zu erhitzen und nach minutenlangem Aufwallen auszupressen. Versetzt man die Flüssigkeit mit etwas Kochsalz und anderen Zuthaten, womit man die Fleischbrühe gewöhnlich würzt und färbt sie mit braungebratenen Zwiebeln oder gebranntem Zucker etwas dunkler, so erhält man auf diese Weise die beste Fleischbrühe, welche sich überhaupt bereiten läßt.

Brandsalben zu bereiten.—1. Eine vortreffliche Brandsalbe ist wie folgt zu bereiten: Man nimmt zu gleichen Theilen Süß-Oel (Olivenöl, Schweineschmalz, gelbes Wachs und von der Wand abgekratzten Kalk. Dieses wird in einem Geschirr zusammengekocht, bis eine Salbe davon entsteht. Die Brandwunde wird jedesmal erst mit Süßöl bestrichen, ehe das Pflaster aufgelegt wird und das Pflaster ebenfalls, damit es nicht zu fest anklebt. So bald es trocken geworden ist, wird ein neues Pflaster aufgelegt. Es soll sehr gut sein, etwas Brandy, so viel etwa als Süßöl, der Salbe beizumischen, aber auch ohne Brandy hat sich diese Salbe stets als sehr heilsam erwiesen.

2. Eine andere probate Brandsalbe wird aus Leberthran und Chloroform, zu gleichen Theilen vermischt, hergestellt. Die Schmerzen lassen sofort nach und bei fortgesetztem Gebrauche ist fast in jedem Falle rasche Heilung erfolgt.

3. Man nimmt eine Handvoll ungelöschten Kalkes, gießt eben so viel Wasser hinzu, rührt das Ganze gut um und läßt es dann stehen, bis es klar wird, dann wirft man den Schaum ab, nimmt von dem klaren Wasser über dem Bodensatze 6 Löffel und rührt es mit 3 Löffel Baumöl gut durcheinander und bestreicht mit dieser Mischung wiederholt die Brandwunde. — Oder man streiche mit einem Pinsel sofort und täglich mehrmals Glycerin auf die Wunde.

Bei leichten Verbrennungen stillt nichts die Schmerzen schneller als Umschläge von Branntwein oder noch besser von Weingeist.

4. Eine sehr empfehlenswerthe Brandsalbe bereitet man, indem man 2 Unzen Mennig mit 4 Unzen Olivenöl in einem irdenen Töpfchen kocht, bis die Masse schwärzlich braun geworden, dann noch eine Unze Wachs hinzurührt und das Töpfchen vom Feuer hebt. Nun verreibt man etwas Kampher mit einigen Tropfen Olivenöl und mischt ihn dem Pflaster bei, wenn dieses nicht mehr zu heiß ist. Dieses Pflaster streicht man auf Leinewand oder besser auf weiches Leder, legt es auf die Brandwunden und erneuert es alle 24 Stunden, indem man bei jedem neuen Verbinden den Eiter mit warmem Wasser abspült. Bei geringem Umfang der Verbrennungen erfolgt die Heilung in 3 bis 4 Tagen, bei tiefer gehenden in 3 bis 4 Wochen. Sollten die auf dem Geschwürgrunde sich erhebenden Fleischwärzchen zu einer ungewöhnlichen Höhe emporgewachsen sein, so bestreut man das Pflaster vor dem Auflegen mit gebranntem Alaun. Bei sehr umfänglichen Verbrennungen kann es vorkommen, daß nach erfolgter Heilung nochmals einzelne Stellen aufbrechen, weil tiefer liegende Entzündungsprodukte nachträglich zur Vereiterung kommen. Dann hat man nur von Neuem das erwähnte Pflaster auf betreffenden Stellen aufzulegen.

5. Das Weiße vom Ei hat sich als sehr wirksames Mittel erwiesen. Man wende es 7 oder 8 Mal an, und die Schmerzen werden verschwinden.

Man rühmt auch sehr ein Oel, welches aus Eierdottern hergestellt wird. Man koche die Eier hart, nehme dann die Dottern heraus und koche sie bei fleißigem Umrühren so lange, bis die Masse nahe daran ist, Feuer zu fangen. Dann sondert sich das Oel ab, welches man abgießen kann. Es wird im südlichen Rußland allgemein zur Heilung von Brandwunden, Schnitten und Quetschungen gebraucht.

6. Man umwickle die Brandwunden mit alter Leinewand und benetze dieselbe wiederholt mit Leinöl und Kalkwasser.

Brand im Weizen zu verhüten. — Als bewährtes Mittel gegen Weizenbrand wird eine Auflösung von je 1 Pfund Chlorkalk in vier Pfund Wasser, die sorgfältig umgerührt und 2 Stunden stehen gelassen wird, empfohlen. Das Saatgetreide wird vorher gewaschen, die obenschwimmenden, d. h. unfruchtbaren Körner schöpft man ab, entfernt hierauf das Wasser und übergießt das Getreide mit der Chlorkalkauflösung, so daß es davon bedeckt wird. Die Lösung wird nach 2 Stunden abgegossen und kann für eine zweite Partie Weizen nochmals gebraucht werden.

Die Hauptsache, den Brand im Weizen zu verhindern, bleibt immer, daß man völlig reifen Samen aussäet.

Man lasse deshalb ein zum Samen bestimmtes Stück länger stehen als das Uebrige und vollkommen reifen, ja überreif werden. Es ist leicht erklärlich, daß nicht ganz völlig gereifter Samen keine gute Frucht treiben kann. Läßt man noch diesen Samen ein Jahr lang liegen, so wird sich bei diesem nie der Brand zeigen. Brand entsteht nur von unvollkommener Entwickelung des Samenkorns. Dabei ist noch zu bemerken, daß man wohl thut, nicht gleich nach dem Ackern zu säen, sondern 8 bis 10 Tage darnach, wenn das Feld klar geworden. Man wartet dann einen Regen ab, säet und bringt dann die Egge sofort darauf.

Ein untrügliches Mittel, alles Getreide vor dem Brande zu schützen, soll auch sein, wenn man den Samen vor der Aussaat einige Stunden lang in das Wasser legt, in welches man zuvor ungelöschten Kalk geworfen.

Ein aus gleichen Theilen gelöschten Kalkes, Schwefel und Alaun bestehendes Pulver soll gegen den Kornbrand allen andern zu diesem Zwecke gebrauchten Mitteln weit vorzuziehen sein; zahlreiche, von Oekonomen angestellte Versuche bestätigen es. Zwei Unzen dieses Pulvers reichen hin, um 52 Maß Getreide damit zu beizen.

Wenn man den Weizen vor dem Säen mit starkem Salzwasser befeuchtet, so kommt kein Rost in denselben.

Brandwunden zu heilen. — 1. Bei kleineren Brandwunden ist die in jeder Apotheke vorräthige Brennessel-Tinktur das beste Mittel, die man sich selbst bereiten kann und stets vorräthig haben sollte. Man bereitet diese außerordentliche Tinktur wie folgt: Anfangs Juni schneidet man die Spitzen der großen Brennesseln einen Fuß hoch ab, zerschneidet sie und stößt sie mit etwas Weingeist zu einem Brei, preßt diesen aus, setzt ebenso viel Spiritus

hinzu und läßt es in einer gut verschlossenen Flasche stehen bis zum Gebrauche. Oder besser noch, man gießt nach einiger Zeit das Klargewordene ab und bewahrt es in einer festverschlossenen Flasche auf.

2. Leichte Brandwunden bestreiche man mit Lein- oder Süßöl und reibe sie tüchtig mit Kochsalz ab. Die Haut bleibt gesund und der Schmerz verliert sich bald.

Hat man sich durch Tröpfeln des Siegellacks verbrannt, lasse man den Lack erkalten und reiße ihn nicht gleich ab. Man wird dann keinen Schmerz fühlen und die Haut bleibt unverletzt.

3. Wenn man Brandwunden reichlich mit Mehl bestreut und trockene Leinewand darüber bindet, verliert sich der Schmerz alsbald; stellt er sich später wieder ein, erneuere man das Bestreuen mit Mehl, ohne jedoch das auf der Wunde befindliche zu entfernen. Dadurch kann man selbst bei gefährlichen Verbrennungen den Schmerz rasch stillen, indem man das Aufstreuen von Zeit zu Zeit wiederholt, bis die Mehllage ¼ oder ½ Zoll dick geworden ist. Bei sehr schlimmen Fällen setze man dem Mehl ein Vierteltheil pulverisirtes Galmei zu, das man etwas angefeuchtet anwendet, nachdem man vorher das Mehl, wie oben beschrieben, angewendet hat.

4. Das neueste Mittel gegen Brandwunden ist eine dicke Auflösung von arabischem Gummi, mit einem Pinsel aufgestrichen. Dies schützt gegen den Zutritt der Luft, und die Heilung erfolgt von selbst. Zu demselben Zwecke kann man sich auch aus der Apotheke etwas Collodium, d. i. eine Auflösung von Schießbaumwolle in Aether holen lassen, und mit einem Pinsel auf die vorher abgetrocknete Brandwunde aufstreichen.

5. Bei größeren Brandwunden lege man sogleich Bierhefe auf die verbrannte Stelle, welche den Brand herauszieht. Oder man wasche den verbrannten Fleck mit Essig, lege ein in Essig getauchtes Tuch darüber und erneuere dies Verfahren von 1 bis 2 Stunden. Baumöl und Honig mit etwas Bleiweiß vermischt, und durch öfteres Umrühren zu einer Salbe gerührt, lindert die Schmerzen ungemein, kühlt sehr und heilt bald. Schon ein Auflegen von Honig allein ist sehr heilsam. Vortrefflich hat sich selbst bei ziemlich bedeutenden Brandwunden das Auflegen von Baumwoll-Watte bewährt. Anfangs scheint dieselbe mehr Hitze zu erregen, bald aber tritt wohlthätige Kühlung ein, und selten wird bei diesem Verfahren die Wunde hartnäckig. — Ein anderes kräftiges Mittel gegen Brandwunden kann man aus Krebsen bereiten. Man brate 3 oder 4 Krebse hart in Butter, stößt sie in einem Mörser, drückt das Fett durch ein Tuch und bestreicht die Wunde damit. Gegen Brennesselbrand ist frische Erde das beste Kühlungsmittel.

6. Wie die „Gazette Medicale“ mittheilt, ist die Holzkohle ein wirksames Mittel gegen Brandwunden. Man legt auf die gebrannte Stelle ein Stück kalter Kohle, und nach einer Stunde ist, wie mehrfache Versuche zeigten, das Uebel verschwunden.

7. Brandwunden schnell zu heilen, nehme man Collodium oder verdünnte Höllensteinlösung, oder eine Mischung von Eigelb und Leinöl, und für leichtere Wunden zur Vermeidung von Blasenbildung Salmiakgeist.

8. Man lege die Verbrannten in ein Bad präparirter Lohe. Die Lohe verhütet das Eitern, benimmt augenblicklich die Schmerzen, und die Heilung

beginnt sogleich. Wie viele hätten gerettet werden können, wenn man dieses Verfahren eingeschlagen hätte.

9. Ein erprobtes Mittel ist die Eisenauflösung (sulphate of iron). Man mache ein lauwarmes Bad, dem man einige Pints Eisenauflösung zusetzt. Man wiederhole das Bad täglich zweimal, 20 Minuten lang.

Braten.—Ein gut gebratenes Stück Fleisch soll gar und weich, oder mürbe und saftig sein. Um deßhalb einen schmackhaften Braten zu haben, sorge man vor Allem dafür, daß weder der Saft während des Bratens ausfließen, noch aber auch in demselben, so zu sagen eintrocknen kann, weil man in beiden Fällen nur eine zähe, trockene, hartfaserige und schwerverdauliche Fleischmasse haben würde.

Ein gut gebratenes Stück Fleisch ist nicht blos viel schmackhafter, sondern auch meist viel verdaulicher, als in einer anderen Weise zubereitet. Um daher irgend ein Stück Fleisch in einen saftigen und wohlschmeckenden Braten zu verwandeln, muß man zunächst dafür sorgen, daß der Topf oder die Pfanne, mit der darin befindlichen Butter (oder Fett) den nöthigen Hitzegrad erreicht hat, damit das Fleisch, sobald es in die Pfanne gebracht wird, alsbald an seiner Außenfläche anröstet. Durch diese schnelle Erhitzung gerinnen nämlich alsbald die Eiweißtheile des Fleisches und bilden so eine Schutzdecke, welche ein Ausfließen des Saftes von Innen gänzlich verhindert.

Ist daher das Fleisch auf einer Seite gut geröstet, so wende man es um, und lasse es auf der andern Seite gut rösten. Danach mäßige man das Feuer etwas, gieße ein wenig Wasser, Wein 2c. zu, um das Fleisch allmählig bei gleichmäßiger, gelinder Hitze gar zu braten.

Hat man größere Stücke zu braten, so bestreiche man dieselben gelegentlich mit Butter oder begieße sie mit der in der Bratpfanne befindlichen Brühe, damit der Fleischsaft im Innern des Bratens, durch die fortdauernde Einwirkung der Hitze, nicht zu sehr eintrocknet.

Um das Anbrennen zu vermeiden, lasse man die Bratenbrühe nie ganz verdampfen, sondern setze, namentlich gegen das Ende, von Zeit zu Zeit etwas heißes Wasser, oder noch besser Fleischbrühe zu und sorge zugleich, daß die Hitze des Feuers nie zu stark ist. Ueberhaupt aber darf das Braten, namentlich kleiner Fleischstücke, nicht länger fortgesetzt werden, als zum gar werden nöthig ist.

Ein zum Braten bestimmtes Stück Fleisch weiche man niemals in Wasser ein; selbst das Blutabwaschen ist zu vermeiden; es genügt, die oberflächliche Unreinigkeit zu entfernen und allenfalls mit einem feuchten Tuche abzuwischen. Eben so wenig gebrauche man während des Bratens die Gabel, um die Weichheit 2c. des Fleisches zu prüfen, weil diese Gabelstiche dem Safte im Innern des Fleisches einen Weg zum Ausfließen bahnen.

Braten auf dem Roste, broil, wird von Vielen für kleinere, dünne Fleischstücke, dem Braten in der Pfanne vorgezogen; richtig ausgeführt, giebt diese Methode auch außerordentlich saftiges und schmackhaftes Fleisch. Es eignen sich hierzu Coteletten, steaks, u. s. w. die man auf einem passenden Drahtgestell (Rost) direkt über ein helles, ziemlich starkes Kohlenfeuer bringt. Man wendet die Stücke wiederholt mit Vorsicht, bis sie gar sind. Um das Ab-

tröpfeln des Fettes in das Feuer zu verhindern, gebe man dem Roste eine schräge, geneigte Stellung; wenn aber aus den glühenden Kohlen von dem abtröpfelnden Fette &c. eine flammende Lohe auffährt, werfe man eine Priese feines Salz hinein, was die Flamme alsbald auslöscht.

Bräune (Croup), Mittel dagegen.—Das erste Anzeichen der Halsbräune ist ein schriller, starkklingender Husten. Die davon befallenen Personen fühlen sich nicht krank—oft spüren sie nicht einmal Fieber als gewöhnliche Wirkung einer Erkältung—; sie sind vielmehr aufgeweckt, und mitunter sogar munterer als sonst; die Hände sind kühl, das Gesicht zeigt eine fliegende Röthe, bisweilen ist es etwas bleicher als gewöhnlich. So mag es einige Tage ohne wesentliche Veränderung sein, und man achtet nicht viel darauf; aber auf einmal bricht die Krankheit mit all ihrer furchtbaren Wuth aus, und hat meistens den Tod im Gefolge.

Die Mittel bei obigen Symptomen des Croup sind einfach und helfen fast immer. Man lege einen Senfumschlag, oder einen in Kerosene-Oel, Terpentin oder Salmiakgeist getauchten Lappen Flannel um den Hals, und nehme innerlich Hive Syrup ein, so lange der Husten anhält.

Durch die Anwendung dieser leichten Mittel könnten jährlich viele Menschenleben gerettet werden, die jetzt durch Nachlässigkeit und Versäumniß der bösartigen Krankheit zum Opfer fallen.

Da beim Eintritt der gewöhnlichen und auch bei der häutigen Bräune schnelle Hülfe doppelte Hülfe ist, so wollen wir noch ein sehr wirksames und nicht überall bekanntes Hausmittel anführen, da die weitere Behandlung einem tüchtigen, bald herbeigerufenen Arzte verbleiben muß. Man lege nämlich um den Hals ein gewärmtes wollenes und mit Wachholderbeeren durchräuchertes Tuch. Zum Gurgeln gebrauche man aber zu gleicher Zeit eine Abkochung von Salbei und Fliederblume mit etwas Honig und Essig versetzt. Zeigt sich Entzündung bei der Bräune, so werden Blutegel angewandt und nach vorübergegangener Nachblutung durch warme Breiumschläge die Geschwulst zertheilt.

Bei der gewöhnlichen katarrhalischen Bräune, auch Mandelbräune oder Halsentzündung genannt, begnüge man sich, den schmerzenden Hals häufig mit warmer Milch, in welcher Malven- und Fliederblüthen aufgekocht wurden, zu gurgeln. Ist der Hals zugleich äußerlich hart und entzündet, so gebrauche man Umschläge von Leinsamen in Milch gekocht, oder Roggenmuß, so warm man sie leiden kann, und halte sich warm dabei, so wird das Uebel bald verschwinden. Sind die Umschläge nicht mehr nöthig, so trage man eine weiche Flanellbinde um den Hals, bis das Uebel ganz gehoben ist.

Bei katarrhalischen Beschwerden des Halses, geschwollenen Mandeln und Zapfen, ist das Gurgeln mit Fliederthee, wenn man zu jeder halben Obertasse voll 2 Tropfen Salmiakgeist hinzumischt, sehr zu empfehlen.

Auch folgendes Mittel wird dringend empfohlen: Man nehme das Weiße von einem Ei, mische einen Eßlöffel voll Salz dazu und lege solches auf Fließpapier, binde es sodann mit einem dicken Tuche um den Hals und lege sich dann zu Bette, worauf in zwei Stunden Linderung eintreten muß. In Fällen, wo die Halsbräune schon einen höheren Grad erreichte, kann man

von zwei Eiern das Weiße nehmen, und zwei Eßlöffel voll Salz; auch muß dieses Mittel zwei oder drei Mal täglich wiederholt werden.

Ein Arzt versichert, daß die Halsbräune, selbst wenn diese Krankheit den Höhepunkt erreicht hat und sich die Symptome der Erstickung zu zeigen beginnen, durch Applikation von heißem Wasser mit einem Schwamm oder feinem Lappen auf den Hals geheilt werden könne. Das Wasser muß so heiß sein, daß es schmerzhaft für die Hand ist. Die Applikation wird fünfzehn Minuten lang fortgesetzt. Man legt dann einen eben so heißen erweichenden Umschlag von Leinsamen eine Zeitlang auf den Hals. Das Athmen wird unverzüglich bei der Applikation des heißen Wassers erleichtert. Sollten sich die Symptome wieder verschlimmern, so wird die Applikation des heißen Wassers und Aufschlags wiederholt.

Diejenigen, welche schmerzliche Nächte am Bette geliebter Kinder verbrachten, werden die nachfolgende Mittheilung werthvoll finden: Wenn ein Kind von der Halsbräune befallen wird, nehme man kaltes Wasser, womöglich Eiswasser, und wende es plötzlich und reichlich mit einem Schwamm im Nacken und auf der Brust an. Sobald als thunlich lasse man den Kranken, soviel als er kann, von dem kalten Wasser trinken, bedecke ihn warm, und bald wird ein ruhiger Schlummer des Kindes die Eltern von ihrer Angst befreien.

Wir nehmen endlich, im Interesse aller Mütter, von einem Mittel Notiz, das ein französischer Arzt entdeckt hat. Demselben fiel es auf, daß die falschen Häute, welche bei der Bräune, bei Dyphtheria und anderen Gelegenheiten sich bilden, im äußern Ansehen eine auffallende Aehnlichkeit zeigten mit der die Traubenkrankheit ausmachenden Pilzvegetation. Dies führte ihn auf die Idee, auch hier die Anwendung des Schwefels zu versuchen, welcher bekanntlich den Traubenpilz tödtet. Die Versuche hatten Erfolg. Es wurde ein Löffel voll Schwefelpulver in ein Glas Wasser eingerührt, und hiervon dem kleinen Patienten stündlich ein Eßlöffel voll gereicht. Es zeigte sich in allen Fällen sofort Besserung und, indem die falschen Membranen verschrumpften und ausgestoßen wurden, am zweiten oder dritten Tage völlige Herstellung, so daß kein Fall unglücklich ablief.

Ebenso stehen wir nicht an, Folgendes von verschiedenen Familien zu publiziren: Sobald sich Anzeichen von Croup, oder Halsbräune zeigten, zogen dieselben einen leinenen Lappen durch Kerosene-Oel, legten ihn den Kindern um den Hals und umwickelten ihn fest mit einem anderen Tuche, um den Kerosene-Geruch erträglich zu machen. Am nächsten Tage zeigten sich kleine Bläschen am Halse, das Kind konnte wieder sprechen und die Bläschen heilten, nachdem ein mit Gänsefett getränktes Stück Leinewand einige Tage um den Hals gelegt war. So wird uns von zuverlässiger Seite mitgetheilt.

Folgende Mittel werden ebenfalls sehr empfohlen: Man nehme ein Stück frisches Schmalz so groß wie eine Nuß und zerreibe es mit Zucker in solcher Weise, wie solches für Puddings verwandt wird, dann theile man die Mischung in drei Theile und gebe dem Kinde in Zwischenräumen von je zwanzig Minuten einen Theil. Es wird sofort helfen, wenn die Krankheit nicht schon zu weit gediehen war.

Aus eigener Erfahrung rathen wir allen Eltern dringend an, ihren Kindern bei den geringsten Anzeichen von Halsbräune oder Croup heißes Wasser

zu trinken zu geben, so heiß als es die Zunge eben vertragen kann, und soviel als das Kind nur nehmen will. Man kann das Wasser auch mit weißem Zucker etwas versüßen. In jedem Falle wird, wenn zeitig angewendet, durch heißes Wasser jeder Croupanfall schadlos abgewendet werden.

Brennmaterial zu sparen. — Beim Feueranmachen soll man den Ofen so mit Kohlen füllen, daß die großen Stücke unten und die kleinen oben zu liegen kommen. Auf diese soll man hinlänglich Papier legen, damit es die Holzstücke entzündet, die auf dasselbe gelegt werden. Auf das Holz kommen schließlich Cinder, welche aus der Asche des Feuers vom vorigen Tage gelesen sind. Wenn man nun das Papier anzündet, werden die Cinder bald rothheiß werden; die darunter liegenden Kohlen werden hinlänglich erwärmt, daß das Gas aus ihnen ausströmt, das, durch die heißen Cinder durchgehend, entzündet wird und mit einer hellen Flamme brennt, anstatt ungenützt durch den Kamin zu entweichen, wie es vorkommt, wenn die Kohlen oben darauf gelegt werden. Ein so angemachtes Feuer braucht keines Schürens und brennt klar und hell 6—8 Stunden lang, ohne mehr Kohlen zu bedürfen, als man Anfangs hineingethan hat.

Jemand will ein Einheizungsmittel erfunden haben, welches per Tonne 60 Cents kostet und doch besser und länger brennen soll, als eine Tonne Anthracitkohlen, die $8 kostet. Man nehme 75 Pfund Sägemehl und mische dieses mit 75 Pfund Kohlenstaub. Dieses mische man dann mit einer Gallone Sodawasser; zusammen wird dieses etwa auf 60 Cents kommen oder 100 Pfund 2 Cents. Man versuche es einmal.

Bretter rasch zu trocknen.—Bekanntlich bildet sich der Stamm eines Baumes nicht nach allen Seiten hin gleichmäßig aus, sondern wächst auf seiner nach Süd gerichteten Seite etwas üppiger und bildet hier größere Zellen und breitere Jahresringe. In Folge dessen ist das Holz von der Südseite des Stammes weniger hart und fest, als das von der Nordseite. Bretter, welche nach dem Standpunkte des Baumes von Osten nach Westen geschnitten worden sind, werfen sich in Folge dessen stets, und daher sollte das Schneiden der Baumstämme stets nur nach der Richtung von Süden nach Norden geschehen. Beim Trocknen der Bretter muß man die Unterlag-Hölzer oder Leisten, die man zwischen die Bretter oder Bohlen zu legen pflegt, bis ganz an das Ende, also an die äußerste Kante des Brettes rücken, indem der über die Leisten herausragende oder überstehende Theil des Brettes von dem bis zur Leiste eindringenden Luftzug stets aufreißt. Bei stärkeren, besonders buchenen Bohlen verklebt man am besten zur Sicherung die Enden der Bohlen mit Papier oder mit Streifen von alter Leinewand.

Brod aus Kartoffelmehl.—Unsere Leser wissen, daß die feinsten Brodarten einen guten Theil ihrer Vorzüge der Beimischung von einigen Procenten Kartoffelmehl verdanken. In neuerer Zeit hat man nun daran gedacht, das Brod ganz und gar aus Kartoffeln zu bereiten, und manche Versuche gemacht, die aber bis jetzt noch unbefriedigend ausfielen. Der folgende ist der gelungenste; er rührt von einem Herrn Martin her und hat demselben eine wissenschaftliche Prämie von 2000 Francs eingebracht. Herr Martin, durch

seine Vorgänger belehrt, daß das Mehl der gekochten Kartoffeln ein zu wässeriges, das der rohen ein zu trockenes Brod liefere, hat beide Mehlarten gemischt, und bei zweckmäßiger Behandlung ein Brod erhalten, das leicht und ohne Nebengeschmack ist, die Rinde soll der des gewöhnlichen (Weizen-) Brodes gleichen; es hält sich einen Monat lang frisch, schimmelt nicht und hat eine gleichmäßige Krume, die leicht Wasser zieht.

Ohne die Kosten merklich zu vermehren, kann man das Kartoffelmehl, um ihm allen widerlichen Geschmack zu nehmen, mit einer sehr schwachen Lösung von kohlensaurem Natron mischen.

Man kann dadurch das Brod sehr vermehren, daß man den Teig mit warmem Wasser anmacht, womit man vorher die Kleie übergossen und so deren Mehl ausgewaschen hat.

Ein gesundes und wohlfeiles Brod wird aus einer Mischung von vier Gewichtstheilen Roggenmehl, 1 Gewichtstheil Maismehl und 1 Gewichtstheil Kartoffeln gewonnen.

Brodbacken.—Anscheinend ist das Brodbacken eine Arbeit, die sehr einfach ist: Mehl mit Wasser mengen, durch Zusatz von Hefe in Gährung setzen, diese gährende Masse in Laibe formen, und diese wieder durch die Hitze des Ofens in eßbares Brod verwandeln—allein die einzelnen Momente in ihrer Reihenfolge in diesem ganzen Prozesse genauer zu verstehen und bei jedem, Schritt für Schritt das Richtige zu thun, darauf kommt es eben an, wenn man sicher sein will, immer gutes Brod zu haben. Betrachten wir deshalb in Kürze nacheinander die wesentlichsten Operationen der Brodbereitung.

Vorbereitung der Materialien zum Teige. Im Ganzen ist etwa die Hälfte des Gewichtes vom Mehl (Weizenmehl) an Wasser nöthig, das man zweckmäßig mit bestimmtem Maße abmißt. Von der größten Wichtigkeit ist aber die Temperatur, d. h. der Wärmegrad dieses Wassers, den man wo möglich mit einem Thermometer bestimme. Der Thermometer sollte wenigstens 20° R. (75 bis 80° Fr.) zeigen, wobei im Allgemeinen zu berücksichtigen ist, daß das Wasser im Winter wärmer sein muß, als im Sommer, und daß man ebenso wärmeres Wasser nöthig hat, wenn man im Winter den Teig nicht in einem gleichmäßig erwärmten Raume stehen hat. Zu warmes Wasser veranlaßt leicht saure Gährung, heißes Wasser aber kann oft die gährungerregende Kraft der Hefe vernichten.

Als Hefe benutzt man entweder einen „Satz“ vom Bäcker, oder die Frauen bereiten ihren eigenen „Yeast“. Die Quantität der Hefe, welche man zum Anmachen nöthig hat, richtet sich nach der Güte derselben; Erfahrung muß auch hier das Rechte lehren, denn es hängt Vieles ab von der Beschaffenheit des Mehles, von der Jahreszeit u. s. w., ob man mehr oder weniger zu nehmen hat, so daß man z. B. weniger Hefe nöthig hat im Sommer, als im Winter. Nähere Angaben folgen in späteren Vorschriften.

Das nöthige Salz ebenso gleich beim ersten Anmachen des Teiges zuzusetzen, wird von Vielen gerathen: weil dadurch das Brod weißer und schmackhafter werde, länger frisch bleibe u. s. w., ganz besonders aber, weil dieser Salzzusatz, gleich bei Anfang gemacht, das einfachste Mittel ist, eine zu lebhafte Gährung zu vermeiden und den Teig am Sauerwerden zu verhindern.

Man rechnet auf je 10 Pfund Mehl 6 Loth Salz. Dieser Salzzusatz ist aber da gerade noch besonders von der größten Wichtigkeit, wo man schlechtes Mehl, von ausgewachsenem Getreide u. s. w., zu verbacken hat; man erhält dadurch ein in jeder Beziehung besseres Brod, als ohne diesen Zusatz.

Das Ansetzen oder Anmachen des Teiges. Hat man nun gute Hefe, so ist der schnellste und einfachste Weg, sogleich die ganze Menge des zu verbackenden Mehles zum Teige anzumachen, indem man zunächst die Hefe sorgfältig mit einem Theile des Wassers zusammenmischt, diese Mischung dann nach und nach, unter fortwährendem Einarbeiten in das Mehl, dem das nöthige Salz schon zugesetzt ist, eingießt: hierauf noch das übrige Wasser in derselben Weise verwendet, und so das Ganze zu einem festen, aber biegsamen Teige durchknetet, den man nun an einem warmen Orte aufbewahrt.

Die Quantität des Wassers, welche man zu diesem Anmachen des Teiges verwendet, ist von dem größten Einflusse auf die Beschaffenheit des Teiges und somit auch des Brodes. Ein mit vielem Wasser angesetzter, weicher Teig, gährt zwar leichter und schneller, wird daher aber auch leicht sauer; ein zu weicher Teig geht nicht auf, weil er die Kohlensäure der Gährung nicht in sich halten kann, und die Brodlaibe davon, anstatt sich zu heben, fließen leicht auseinander. Ein mit wenig Wasser angemachter, harter Teig, verlangt längere Zeit, um in Gährung zu gerathen, diese verläuft dann aber gleichmäßiger und die Gefahr des Sauerwerdens ist geringer; ein zu harter Teig aber würde nur schlecht gähren und daher nur kloßiges Brod liefern. Je nach Alter, Feinheit 2c. des Mehles, können verschiedene Wassermengen erforderlich werden, allein der Unterschied ist nicht groß; im Ganzen läßt sich für Weizenmehl annehmen, daß man etwa die Hälfte seines Gewichtes zum Teigmachen nöthig hat.

Um den Teig nun in der zum Gähren nothwendigen Temperatur zu erhalten, halte man jede kalte Zugluft ab, dadurch, daß man ein dichtes Tuch um die Wanne schlägt. Im Winter stelle man den Teig auf Stühle in die Nähe des Ofens, wenn dies nöthig ist, sorge aber, daß man ihn nicht zu nahe an einen heißen Ofen bringt, und daß der Teig in seiner ganzen Masse gleich warm, nicht aber die eine Seite wärmer als die andere ist. Rathsam ist es daher, das Mehl, wenn es im Kalten aufbewahrt wird, im Winter schon längere Zeit vor dem Einmachen ins Warme zu bringen, damit es sich erst durchwärmt.

Das Aufgehen des Teiges. Die Gährung ist der eigentliche Angelpunkt des Brodbackens, um den sich alle andern Vorgänge drehen. Wer die Gährung des Teiges richtig zu leiten und zu benutzen versteht, versteht auch zu backen und macht sicher gutes Brod. Ohne hier näher auf die chemischen Vorgänge, welche während der Gährung stattfinden, einzugehen, sei nur so viel bemerkt: daß durch den Gährungsprozeß zunächst das Stärkemehl verändert und zum großen Theil in Zucker umgewandelt, dieser aber wieder bei fortschreitender Gährung in Alkohol und Kohlensäure zersetzt wird, gerade wie bei der Gährung im Weine. Wie aber der Wein bei noch weiter schreitender Gährung Essig, d. h. sauer wird, so geht auch die Weingährung im Brodteige, wenn nicht richtig geleitet und bewacht, leicht in Es-

ſiggährung über, und ein ſaures Brod iſt dann das Produkt des Backens. Da aber nun weiter der Zweck der Gährung beim Brodbacken weſentlich darin beſteht, daß der Teig von der ſich entwickelnden Kohlenſäure — jenen kleinen Gasbläschen — in allen Theilen gleichmäßig durchdrungen und dadurch aufgelockert werde, ſo begreift man: daß man nicht blos die Eſſiggährung zu vermeiden, ſondern auch zu ſorgen hat, einen Teig von ſolcher Conſiſtenz (Beſchaffenheit) zu haben, daß wenn er von der Kohlenſäure durchdrungen, hinlänglich porös geworden iſt, man ihn in dieſem Zuſtande der Poröſität erhalten kann, bis er im Ofen ausgebacken iſt. Während des Backens nämlich dehnen ſich die kleinen Kohlenſäure-Bläschen, die im Teige nicht leicht bemerklich ſind, durch die Ofenhitze noch mehr aus und ſo wird dann das Brod porös und ſchwammig.

Hiernach begreift ſich leicht, warum alle die einzelnen Punkte die größte Aufmerkſamkeit verdienen, nämlich: Außer gutem Mehl, auch gute Hefe zu haben; Waſſer von der rechten Temperatur und in richtiger Quantität, damit der Teig ein richtiges, gährungsfähiges Gemiſch bilde; den Teig in einer gleichmäßigen, paſſenden Temperatur zu erhalten u. ſ. w.

Aber ebenſo wird es leicht klar ſein, daß wenn man für ſchlechtes Brod die Entſchuldigung hört: „Das Mehl ſei ſchlecht geweſen," man in der Regel getroſt annehmen kann, es ſei eher die Nachläſſigkeit oder der Unverſtand der Bäcker die Schuld. Denn was kann z. B. das Mehl dafür, wenn man die Gährung durch zu großen Hefenzuſatz oder zu lange Fortſetzung derſelben, oder zu hohe Temperatur des Waſſers beim Anſetzen, in Eſſigſäurung getrieben hat? — oder wenn man aus dem beſten Mehle einen zu dünnen Teig herſtellte, der wohl gut gährte, aber nach dem Aufgehen gleich wieder zuſammenfallen mußte, weil er die Bläschen der Kohlenſäure nicht zurückhalten konnte? — Anſtatt das Mehl anzuklagen, ſollte man ſtets die Bäckerin anklagen, und das Brod würde bald beſſer ſein.

Kneten des gegangenen Teiges. Iſt der Teig nun durch die Gährung zu ungefähr dem doppelten Umfange ſeiner urſprünglichen Größe angequollen, ſo iſt er hinlänglich durchgohren und muß nun wieder durchgearbeitet werden. Dieſer Zeitpunkt kann bei einer entſprechenden Temperatur in 2 bis 3 Stunden, zuweilen auch ſchneller eintreten, indem die Güte des Mehles und der Hefe, ſowie die anfängliche größere oder geringere Dichtigkeit des Teiges hierin eine große Verſchiedenheit machen können. Dies Kneten muß kräftig und recht ſorgfältig, nicht übereilt, ſondern mit Ruhe ausgeführt werden, wenn das Brod ſchön und recht gleichmäßig werden ſoll, und dies bewirkt man, indem man den Teig von außen nach der Mitte überſchlägt, und dann von hier aus wieder nach außen durchknetet, indem man die Knöchel der geballten Fauſt in die Mitte einſtampft und ſo nach außen fortmacht. Dies wiederholt man von allen Seiten, ſo daß kein Theil des Teiges unbearbeitet geblieben iſt und dieſer nicht mehr anklebt, ſondern glatt und elaſtiſch ſich anfühlt.

Klebt aber nach längerem Kneten der Teig dennoch und bleibt an den Fingern hängen, dann iſt er zu feucht und man muß noch etwas Mehl zuſetzen; iſt dagegen der Teig zu trocken und ſteif, ſo iſt es nicht rathſam, jetzt noch Waſſer zuzuſetzen, ſondern man tauche nur die Finger in ziemlich heißes



Wasser, drücke sie schnell in den Teig und knete mit diesen befeuchteten Theilen die andern durch, und dies wiederholt man, bis der Teig hinlänglich geschmeidig ist.

Nach dem Kneten läßt man den Teig immer nochmals aufgehen. Man streue daher etwas Mehl über denselben und halte ihn verdeckt in derselben gleichmäßigen Temperatur. Nach ungefähr einer Stunde ist in der Regel der Teig genügend gegangen, wird dann in Laibe geformt, und diese bald in den Ofen gebracht. Der zum Backen fertige Teig muß so elastisch sein, daß er nach einem tiefen Fingerdrucke sich fast wieder vollständig erhebt.

Das Backen der Laibe verlangt sorgfältige Regulirung der Ofenhitze. Eine gewöhnliche und leichte Art, den Ofen auf die rechte Hitze zu prüfen, besteht bei den Bäckern darin, daß sie eine kleine Quantität Mehl auf die Sohle des Backofens werfen; brennt dieses Mehl oder wird es schnell schwarz, so ist der Ofen zu heiß; wird das Mehl nur langsam braun oder bleibt längere Zeit weiß, dann ist der Ofen nicht heiß genug, um gutes Brod zu backen. Hat der Ofen die passende Hitze, so wird das hineingeworfene Mehl rasch braun; die Hitze muß gerade so groß sein, daß sie in den Teig eindringt, ehe die Rinde hart wird; nur so kann man schönes Brod erhalten. Diese Mehlprobe läßt sich auch ausführen in Kuchenöfen.

Im Allgemeinen beträgt die Backzeit für 5- bis 6-pfündiges Weizenbrod 1¼ bis 1½ Stunde; Milchbrod backt langsamer als nur mit Wasser angemachtes; Brod von trockenem Teige schneller als von weichem.

Gut ausgebackenes Brod erkennt man daran, daß es auf seiner Oberfläche gleichmäßig braun aussieht, die untere Rinde hart ist und beim Daraufschlagen mit den Fingern einen hellen Klang gibt. Anfängern gibt eine Amerikanerin den Rath, eine Stricknadel in den Laib zu stecken; kommt sie leicht und rein heraus, so ist das Brod hinlänglich gebacken.

Einen Rath wollen wir jeder Hausfrau noch geben, die an dem selbsterzeugten Brode Freude haben will. Sie verabsäume nicht, alles Mehl vorher durch ein feines Sieb zu schlagen, um etwaige Unreinigkeiten, Insecten, Knötchen und dergleichen zu entfernen, und befleißige sich auch beim Einteigen, Kneten u. s. w. der größten Sorgfalt, damit nicht Haare, Holzsplitter, Nadeln in den Teig gerathen. Der schönste Schnitt Brod wird unappetitlich, wenn das Messer eine Fliege, ein Haar oder sonst einen fremden Körper bloslegt, dessen eigentliche Natur man in der Umhüllung des Teiges oft anfänglich gar nicht genau erkennt.

Brod aufzubewahren.—Die Aufbewahrung des Brodes hat großen Einfluß auf dessen längere Haltbarkeit. Am besten legt man die eben aus dem Ofen genommenen heißen Brode, umgekehrt, mit ihrer flachen Bodenseite nach oben gerichtet, auf einen reinen Tisch, wo sie dem Zuge nicht ausgesetzt sind, eines neben das andere, nicht auf das andere, und lasse sie so langsam und vollständig auskühlen; dann erst bringe man sie in einen trockenen Schrank &c. Liebt man das Brod recht weich und mürbe, so schlage man es, sobald es aus dem Ofen gekommen, in ein dickes Flanelltuch ein und lasse es so langsam erkalten.

Brod vor Schimmel zu bewahren.—1. Man knete in den Brodteig etwas Annis, Kümmel oder Fenchelsamen und backe es gut, dadurch wird das Schimmligwerden verhütet und das Brod erhält einen größeren Wohlgeschmack. Auch Rosinen verhüten das Schimmligwerden und erhöhen den Wohlgeschmack.

2. Man bringe das Brod, sowie es aus dem Ofen kommt, in einen Mehlsack, an dem noch Mehl hängt, mit der oberen Rinde aufeinander, binde den Sack zu und hänge ihn an einem luftigen Orte frei auf. Beim Gebrauch nehme man das Brod einen Tag früher heraus, bestreiche es mit einer in Wasser getauchten Bürste und lege es in den Keller, damit die Rinde wieder weich wird. So kann man das Brod sechs Wochen aufbewahren, ohne daß es eine Spur von Schimmel zeigt.

Butter und Buttern. — Daß dieser so nothwendige Haushaltsartikel gar sehr verschieden sein kann, zeigt die so sehr große Mannigfaltigkeit der Buttersorten, die täglich verzehrt werden; es ist ein „himmelgroßer Unterschied zwischen der besten und der schlechtesten Butter.“ Alle Butter wird von ein und demselben Material fabrizirt, aber wie die Alltagserfahrung beweist, verstehen zwar sehr viele Butterfabrikanten schlechte und mittelmäßige — aber nur sehr wenige sind im Stande, wahrhaft gute Butter zu machen. Und doch ist es leicht für Jedermann, der sich die nöthige Mühe geben will, stets gute Butter zu machen.

Kurz zusammengefaßt kann man als unerläßliche Bedingungen zur Erzielung einer guten Butter aufstellen: Scrupulöse Reinlichkeit und Sauberkeit in allen Dingen, die mit dem Milchwesen und der Butterbereitung irgendwie in Zusammenhaug stehen und fortwährende Aufmerksamkeit auf die Temperatur und den Zustand des Rahmes und der Milch überhaupt.

Betrachten wir nun die einzelnen Momente etwas ausführlicher, wie sie die besten deutschen und amerikanischen Butterfabrikanten einstimmig und nachdrücklich hervorheben.

Reinigen der Utensilien. „Scrupulöse Sauberkeit (sagt ein Amerikaner über Butterbereitung in einem Farmerklub) auf jedem Schritt, von dem Augenblick, wo die Milch aus dem Euter fließt, bis der Dollar in Currency bezahlt wird.“ Alles, was irgendwie mit der Milch in Berührung kommt, vor Allem die Hände der Melkerin und das Euter der Kühe selber —ist auf das sauberste zu reinigen. Ja schon der Stall muß durch oft erneuerte Streu 2c. so sauber als möglich gehalten werden. Die Milcheimer sind stets gründlich zu waschen und dann mit kochendem Wasser zu brühen, und da in hölzernen Eimern dennoch leicht saure Milchtheile sich in die Fugen festsetzen, so sind Blecheimer, weil leichter zu reinigen, vorzuziehen; mit derselben Sorgfalt sind die Pfannen oder Töpfe zu behandeln, in denen die Milch zur Rahmbildung bei Seite gestellt wird. Man lasse in diesen saure Milch niemals länger stehen, als absolut nothwendig ist. In flachen Pfannen wird mehr Rahm gewonnen, weil die Rahmtheilchen leichter an die Oberfläche kommen können, als in hohen Töpfen. Die Milchkammer oder der Keller muß reine Luft haben. Wo Milch sich zusammen befindet mit fau-

lendem Obst, verschimmelnden Gemüsen, Käse und dgl., kann es keine gute Butter geben. Milch und Rahm ziehen sehr leicht solche Ausdünstungen an, absorbiren sie und theilen sie so natürlich der Butter mit.

Von größter Wichtigkeit für die Rahmgewinnung ist der Wärmegrad der Luft, in welcher man die Milch aufbewahrt. Vielfache Versuche haben bewiesen, daß eine beständige, gleichmäßige Temperatur von 8° bis 12° R. (also zwischen 50° bis 60° Fahrenheit) für die Rahmabsonderung am günstigsten ist. Die Gründe werden leicht verständlich sein; in einer hohen Temperatur wie im heißen Sommer, scheiden sich zwar die fetten Rahmkügelchen leichter aus der Milch, allein diese wird dann auch leichter sauer und dick, und daher wird ohne daß vollständige Ausscheidung des Rahmes erfolgen konnte, meist ein ziemlicher Theil desselben von dem gerinnenden Käsestoffe der Milch eingeschlossen und am Ausscheiden gehindert; in einer niederen Temperatur dagegen, wie im Winter, erhebt sich der Rahm nur sehr langsam und Milch und Rahm werden bitter, ehe eine vollständige Scheidung erfolgen kann. Hiernach ist es klar, daß man im Sommer für schnelle Abkühlung, im Winter dagegen eher für Warmhalten der Milch zu sorgen hat.

Daher bewahre man im Sommer die Milch in einem kühlen, luftigen Keller, oder an einem Orte mit kühlem durchfließendem Quellwasser. Man stelle die Milchtöpfe neben einander auf den kühlen Boden oder mache sich zu dem Zwecke ein passendes Holzgerüste; nicht aus Brettern, sondern aus Latten, damit die Luft überall frei um die Milch circuliren kann, — kurz, man halte die Milch im Sommer an dem kühlsten Platze den man hat und der zugleich rein und luftig ist.

Im Winter macht Milch Vielen, die nicht besonders für großen Milchbetrieb eingerichtet sind, vielmehr nur kleine Vorräthe von Milch bei beschränkter Einrichtung zu verarbeiten haben, besondere Schwierigkeiten, um immer die beste Temperatur von ungefähr 60° F. für dieselbe zu erhalten. Große Milchräume heizt man am besten mit warmer Luft, sonst mit Holz, nicht aber mit Steinkohlen oder Torf. Als Abhülfe gegen diese Schwierigkeiten wird empfohlen, die Milch gleich nach dem Durchseihen zu kochen, wodurch dem Rahm Gelegenheit gegeben wird, sich zu erheben, ehe die Extrawärme verloren geht.

Eine andere Methode befolgt ein kluger Farmer (der sich nicht nach dem Thermometer richtet): Im Winter werden die Milcheimer, wie sie aus dem Stalle kommen, in Gefäße mit kochendem Wasser gestellt und bleiben darin, bis sich eine Haut auf der Milch bildet; sie wird dann durchgeseiht, in sehr flache Pfannen und diese in die Gefächer eines warmen Schrankes im Hause gestellt.

Einen andern Rath giebt ein erfahrener Correspondent im „Rural New Yorker". Dieser sagt: „Wenig kleine Milchwirthschaften können (im Winter) diese Temperatur (60° F.) beschaffen; allein wenn man die Milch 12 Stunden stehen läßt, und dann auf einen drahtgeflochtenen Rost (wire toaster) setzt und erhitzt, bis der Rahm sich kräuselt, dann nochmals 12 oder 24 Stunden stehen läßt, so wird der Rahm aufsteigen, dick wie eine Lederschürze und bei weitem mehr gelb, als der nicht gewärmte. Wenn du daran zweifelst, Freund, mache die Probe mit 3 oder 4 Pfannen und siehe den Unter-

schied.“ Dieser Rath ist jedenfalls des Versuchens werth, denn wie der Schreiber versichert, sollen bei dieser Methode zum wenigsten 10 Proz. Rahm gewonnen werden.

Abrahmen nun soll man die Milch, sobald aller Rahm in die Höhe gestiegen und ehe die Milch dick und sauer geworden ist, das ist, je nach der Temperatur, Witterung 2c., in der Regel etwa 30 Stunden nach dem Melken. Etwas Aufmerksamkeit wird bald den rechten Zeitpunkt lehren. Der Rahm soll noch gesundes Aussehen haben, von reicher, gelber, gleichmäßiger Farbe sein; die ganze Schicht läßt sich leicht mit dem Schöpflöffel abnehmen und die Milch darunter erscheint scharf abgeprängt, bläulich und weislich. Läßt man den passenden Zeitpunkt zum Abnehmen vorbeigehen und die Milch noch länger stehen (meist in der thörichten Meinung, dadurch noch mehr Rahm zu gewinnen), so wird bald die Oberfläche des Rahmes fleckig und knotig, ja schimmelig; während auf der untern Fläche der Rahm abnimmt, indem er dort von der auflösenden Säure der Milch verzehrt wird, („so sicher,“ sagt eine kluge amerikanische Wirthschafterin, „als das festeste Zeug in einem Bade von Schwefelsäure“). Die schöne, reife, dünne Rahmschicht in der rechten Zeit, besteht fast ganz aus Milchfett, reiner Butter; dagegen enthält das dicke, zähe, oft mit Schimmel überzogene Rahmfett, das sich später auf der Milch bildet, viel Käsestoff und eine verhältnißmäßig geringere Quantität Butter. Hiernach ist klar, daß die Milch abzunehmen ist, ehe sie sehr sauer geworden ist; ebenso ergiebt sich, daß eine verständige Wirthschafterin jeden Morgen und jeden Abend Rahm abnehmen wird, in der Reihenfolge, wie die Milch hingestellt wurde und der fertige Rahm sich bildete, nicht aber das Abrahmen der Milch auf eine voraus bestimmte Zeit verschieben wird, um dann auf einmal eine große Quantität Rahm zusammenzuschöpfen, von dem ein großer Theil schon zersetzt und verschimmelt ist, während ein anderer noch nicht vollständig abgeschieden ist.

Rahm kann gleich nach dem Abnehmen von der Milch gebuttert werden, und je frischer der Rahm, desto besser die Butter; wo man aber nicht genug hat, kann man ihn mehrere Tage sammeln, aber nie länger als eine Woche. Während dieser Zeit des Sammelns halte man den Rahm ebenfalls in einer Temperatur von 60° Fahr., und so oft man neuen Rahm zu dem vorigen Vorrathe füllt, soll man das Ganze wohl umrühren. Der ebenerwähnte „Rural New Yorker“ Buttermann, der von 2 Kühen wöchentlich 10 ℔ Butter macht, hat auch hier eine besondere Methode. Er sagt: „Der Rahm wird in einem Steintopfe aufbewahrt und zu dem zuerst eingefüllten Rahme wird ein Eßlöffel voll Salpeter zugefügt. Jeden Morgen wird der Rahm wohl durchgerührt und so jede Neigung zum Bitterwerden oder Schimmeln verhindert. Wenn parat für das Butterfaß, wird noch ein Eßlöffel voll Salpeter mit den 8 bis 9 Quart Rahm gemischt. Dies halten wir für eine bessere Methode, als den Zusatz von Salz und Zucker zu dem Rahm oder der fertigen Butter.“

Manche haben behauptet, der Rahm von süßer Milch müsse vor dem Buttern erst 12 bis 18 Stunden stehen, damit er erst etwas sauer werde (sich Milchsäure bilde) weil er sonst, ohne sich in Butter zu verwandeln, in der Buttermilch bleiben würde; allein da man sogar frisch gemolkene Milch but-



tern und die Butter daraus abscheiden kann, so wird wohl die obige Behauptung mehr auf falschem Vorurtheil, als auf Thatsachen beruhen.

Ausbuttern. Die Temperatur ist auch für die Butterbereitung von der größten Wichtigkeit. Im Frühjahr und Herbst hat der Rahm gewöhnlich die zum Buttern geeignete Temperatur; allein im Sommer und Winter muß man in der Regel künstlich helfen. Man hat einen „Cream Thermometer", welcher genau den richtigen Temperaturpunkt für die Butterproduktion angiebt und dies Instrument ist deßhalb eine gute Hilfe beim Buttern. Sonst nimmt man als die günstigste Temperatur für das Buttern im Winter 16° R. (67° F.), im Sommer dagegen 12° R. (57° F.) und man sucht sich hier dadurch zu helfen, daß man im Winter vor dem Buttern einmal den Rahm ein paar Stunden in ein warmes Zimmer stellt und dann das Butterfaß erst mit heißem Wasser ausspült. Verzögert sich die Butterbildung und wollen sich die Körnchen nicht zusammengeben, so hilft oft ein Zusatz von wenig warmem Wasser und Weiterbuttern, daß die Butter sich ballt. Im Sommer wirft man einige Stückchen Eis in das Butterfaß und dies befördert am besten die Ausscheidung und Verdichtung der weichen Buttertheilchen.

Das Butterfaß hat keinen sehr wesentlichen Einfluß auf Menge und Güte der Butter. Man wähle nach den Umständen; das beste ist dasjenige, welches die wenigste Kraftanstrengung erfordert und sich leicht reinigen läßt. Unser mehrerwähnter „Rural New Yorker Correspondent" empfiehlt auf das eindringlichste das „Blanchard"-Butterfaß; er wünscht im Stande zu sein, allen armen Frauen, die sich jede Woche 2 Mal mit Buttermachen abquälen müssen, ein solches wunderbares Butterfaß schenken zu können, welches in 20 Minuten die ganze Arbeit thut.

Gegen solches geschwinde Buttern tritt der „Scottisch Farmer" auf. Er erklärt: Gute Butter verlange wie alle gute Arbeit, Zeit und nicht Uebereilung; was aber bei dem Schnellbuttern in Patentfässern an Zeit gewonnen werde, gehe an Güte der Butter verloren, denn diese Schnellbutter halte sich nicht u. s. w. Nur beim langsamen Buttern, sagt diese Autorität, können sich die Butterfettklümpchen gut und rein ausscheiden und die geringste Zeit für das rechte Buttern sei daher wenigstens 30 Minuten, aber 45 bis 60 Minuten Buttern sei gar nichts Ungewöhnliches, um gute Butter zu erhalten.

Färben der Butter. Da die meisten Leute die Dinge mehr nach dem äußeren Schein als nach dem inneren Werthe zu beurtheilen pflegen, so findet auch die Butter, welche eine hohe, reiche Färbung zeigt, in der Regel eher Käufer, als eine andere, wenn auch bessere Butter, ohne solche Färbung. Da nun alle Butter im Winter weiß ist, so ist es schon längst bleibende Mode geworden, zu dieser Zeit die Butter künstlich zu färben—der Kunden halber; ja oft wird selbst im Sommer die natürliche gelbliche Butterfarbe noch künstlich von dem Fabrikanten erhöht, blos weil sehr viele Käufer besonders gern recht gelbe Butter kaufen. Die am meisten zum Butterfärben verwendeten Substanzen sind gelbe Rüben (Carotten) und Anatto. Die gelben Rüben (von der dunkelgelben Art) werden gerieben, der Saft durch ein Tuch gedrückt und dieser gerade vor dem Ausbuttern zugegeben. In neuerer Zeit wird rei-

nes Carotin (eine geschmacklose und geruchlose gelbe Composition) empfohlen, das aus getrockneten Carotten bereitet ist.

Andere brühen die geriebenen Rüben erst mit etwas siedender Milch, was vielleicht vorzuziehen ist. Diejenigen, welche Anatto zum Färben anwenden, glauben, daß dieser Artikel der beste Butterfärber ist, und ein großer Sachverständiger in dieser Beziehung sagt: „Sobald die Farbe der Butter im Herbste blässer wird, sollte ein wenig Anatto zugegeben werden. Die Quantität wird bei jedem Ausbuttern vermehrt, bis die künstliche ganz an die Stelle der natürlichen Farbe getreten ist. Anatto hat außer dem Färben noch eine andere Eigenschaft. Es theilt der Butter einen würzigen Geschmack mit und in den Ländern, wo es wächst, wird es wegen seiner aromatischen Eigenschaften häufig zum Kochen benutzt. In der Milchwirthschaft verbessert es nicht nur das Aussehen der Butter und der Käse, sondern theilt ersterer einen Geschmack mit, der dem vom „süßen Maigras" näher kommt. Das gewöhnliche Anatto des Handels ist wegen der vielen Verfälschungen nicht anzurathen, aber der reine, trockene Extract (Anattoin) ist in jeder Beziehung wünschenswerth.

Die Verwendung von Anatto ist sehr einfach und leicht. Der dunkelere Extract wird benutzt (es giebt zwei Arten) und davon etwa 1½ Gran für jedes Pfund Butter abgewogen. Es wird in kochendem Wasser aufgelöst und bleibt an einem warmen Orte über Nacht stehen. Am Morgen wird es durch ein feines Tuch in das Butterfaß geseiht. Die der Butter mitgetheilte Farbe ist nicht ganz genau, aber sehr reich ꝛc. Es giebt Dutzende von Käufern in New York, welche sich nach Butter bester Quantität, zum Wiederverkauf umsehen, und die gern 50 Proz. über den Marktpreis bezahlen, wenn sie sicher regelmäßig Lieferungen erhalten können, und sie finden bald aus, wer solche Fancy-Butter zu verkaufen hat. — So viel über das Färben der Butter zum Nutz und Frommen der Fancy-Butter-Fabrikanten, ingleichen der Fancy-Butter-Consumenten.

Waschen, Kneten und Salzen der Butter. Ueber diese Punkte sind die Autoritäten nicht einig. Während Manche noch die fertige Butter gründlich mit Wasser behandeln, ist unser „Rural New Yorker" z. B. gegen alles Butterwaschen, weil der Milchzucker, von dem die Süßigkeit der Butter abhängt, im Wasser löslich ist, und also sicher fortgewaschen würde. Jedenfalls verliert auch jede gute frische Butter sehr an ihrem natürlich aromatischen Wohlgeschmack, wenn sie viel mit Wasser bearbeitet wird. — Aber die Buttermilch soll aus der Butter durch Kneten ꝛc. entfernt werden und dies kann man auch, wie manche rathen, indem man die Tropfen derselben mit einem kleinen Tuche absorbirt, das aus kaltem Wasser ausgerungen war. Ist die Butter durch Kneten ꝛc. gut von aller anhaftenden Buttermilch befreit, so wird sie in der Regel—wenigstens wenn sie länger aufbewahrt werden soll, etwas gesalzen. Hierdurch wird die Butter sicher haltbar gemacht, indem das Salz das Ranzigwerden der Butter, das leicht herbeigeführt wird, durch die Zersetzung selbst der kleinsten Mengen von Buttermilch, wenigstens sehr verlangsamt. Eine Unze Salz, ja noch weniger ist genügend, auf das Pfund. Einzelne behaupten, das Salz sei ein der Butter fremdes Element,

und verderbe den natürlichen Wohlgeschmack derselben; sie empfehlen daher, anstatt des Salzes blos Zucker in die Butter zu kneten, wodurch die Butter nicht blos sehr haltbar, sondern auch sehr wohlschmeckend werde.

Als Buttersalz wird auch folgende Mischung besonders empfohlen: 11 Theile Salz, 2 Theile Salpeter und 3 Theile Zucker werden gut gemengt, und davon 1 Unze auf 1 ℔ Butter genommen. Andere empfehlen, um die Butter haltbar zu machen, Salz und Zucker zugleich anzuwenden und zwar auf jedes Pfund Butter einen gestrichenen Eßlöffel voll Zucker und ebenso viel Salz. — Ungefähr 8—12 Stunden nach dem Salzen wird die Butter nochmals, wie vorher, geknetet und bearbeitet, um noch alle die Milch und Wassertröpfchen zu entfernen, die nach dem Salzen sich gebildet haben. Zurücklassen von Buttermilch oder zu viel Feuchtigkeit in der Butter würde das gute Aussehen derselben beeinträchtigen und dem feinen Geschmack derselben schaden; zu vieles und übertriebenes Kneten aber würde die Butter ebenso verderben, ihre schöne Consistenz zerstören und sie klebrig und schmierig machen, wodurch natürlich Ansehen und Geschmack verdorben würden. Einige Aufmerksamkeit wird leicht das Rechte lehren, daß man nach dem Kneten eine feine, zarte, vollkommen gleichartige Masse hat.

Butter kühl zu halten. Man verschaffe sich einen großen neuen Blumentopf, groß genug, um den Butterteller zu bedecken und einen Untersatz, groß genug für den Blumentopf, nachdem er umgekehrt darauf gestellt. Dann lege man eine Unterschüssel für Fleisch, wie man in den Ofen den Braten schiebt, in den Untersatz mit Wasser und stelle den Blumentopf so über die Butter, daß sein Rand etwas unterhalb des Wassers zu stehen kommt. Das Loch im Blumentopf muß mit einem Kork zugemacht werden; die Butter befindet sich dann in einem luftdichten Raume. Man begieße dann den ganzen Topf reichlich mit Wasser und stelle ihn an einen kühlen Platz. Wenn dies gegen Abend geschieht, wird die Butter beim Frühstück am nächsten Morgen fest wie Stein sein; wenn des Morgens, wird sie zum Abendessen gerade recht sein. Der Grund dieser Erscheinung ist, daß, wenn Wasser verdunstet, Kälte hervorgebracht wird; der poröse Topf zieht bei warmem Wetter das Wasser schnell an sich, verdunstet es an den Seiten und kühlt so die Butter, zu welcher nun keine warme Luft gelangen kann.

Natürlich ist ein Stück Eis, jeden Morgen vor der Thür deponirt, nebst einem Patent-Refrigerator, noch sicherer und bequemer, um Butter in appetitlichem Zustande zu erhalten. Auf dem Lande jedoch, namentlich, wo keine kühlen Milchkeller mit eiskaltem Quellwasser vorhanden, sollte man obiges Recept anwenden.

Verpacken und Aufbewahren der Butter. Gewöhnlich wird die fertige Butter in Rollen von verschiedener Größe, in feuchte Muslintücher geschlagen, zum Markte gebracht. Ein und zwei Pfund Rollen, in gefällige Formen gepreßt, oft noch gestempelt mit einem netten Blumen- oder Fruchtmuster, reinlich in feines Muslin geschlagen, finden überall leichter Käufer und erzielen einen besseren Preis, als große ohne alle Sorgfalt zusammengedrückte Butterklumpen. Will man aber die Butter zum Zweck des längeren Aufbewahrens oder einer weiten Versendung in gut gereinigte Eimer, Zuber oder dergleichen verpacken, so muß die Butter in dieselben sorgfäl-

tig dicht eingestampft werden, so daß keine Zwischenräume für Luft bleiben. So werden die Gefäße gefüllt, die Oberfläche glatt gestrichen, darüber wird ein feuchtes Stück Muslin gelegt, auf welches man etwas Salz streut und darüber den Deckel festnagelt, so dicht schließend, daß kein Zwischenraum zwischen ihm und der Butter bleibt. So verpackt, bleibt die Butter sehr lange gut und frisch, wenn man sie an kühlen, reinen und luftigen Plätzen aufbewahrt. — Für den Hausbedarf ist es oft zweckmäßig, Butter einzulegen; am besten vom August bis Oktober; Steintöpfe eignen sich zu diesem Zwecke besonders. Man drückt die Butter, nochmals leicht mit Salz durchknetet, so fest ein, daß auch nicht der kleinste leere Raum bleibt und gießt dann starke Salzlake darüber. Dies ist vielleicht die beste Methode, Butter ein Jahr lang frisch und süß zu erhalten. Man kann aber auch die Butter in „Rollen" monatelang frisch und süß erhalten in einer Lake. Zu dem Zwecke mischt man 3 ℔ Salz, 1 ℔ Salpeter und ½ ℔ weißen Zucker und übergießt dies mit 6 Quart Wasser, läßt abkühlen und setzen, und seiht durch ein passendes Tuch. Diese Flüssigkeit wird über die „Butter-Rollen" gegossen, die Rollen mit schweren Gewichten untergehalten und die Butter ist dann im nächsten April noch so süß als im Oktober.

Auf den Alpen Welschtyrols schlägt man Butter in 40pfündige Ballen, die man nur auf der Oberfläche etwas salzt, und so sendet man sie meistens nach Venedig, woselbst sie sich ein ganzes Jahr hindurch gut erhält. Die Butterbrocken werden, bevor man sie in Ballen schlägt, in reinem frischem Wasser so lange mit einem hölzernen Löffel durchgearbeitet, bis die Milch auf das vollkommenste entfernt wird.

Auf folgende Weise soll man ebenfalls eine haltbare Butter erhalten. Man setzt zu dem im Butterfasse befindlichen Rahm unter Umrühren etwas kalte Milch, schlägt den Rahm bis zur Abscheidung der Butter, wartet aber nicht, bis sich eine zusammenhängende Masse davon bildet. Die Buttermilch wird dann abgegossen und durch frisches Wasser ersetzt, das Buttern wird fortgesetzt, bis sich die Butter hinreichend vereinigt hat. Auf diese Art bereitet, kann die Butter sehr lange aufbewahrt werden. Selbst schon ranzige Butter soll durch Waschen mit Kalkwasser wieder verbessert werden.

Butter, ranzig gewordene, wieder wohlschmeckend zu machen. Man arbeite solche Butter in einem Butterfasse oder sonstigen Gefäße mit etwas süßer Milch oder frischer Buttermilch gehörig durch und wasche und salze sie dann wie frische Butter. Die Milch oder Buttermilch nimmt nämlich die Buttersäure (ranzige Bestandtheile) in sich auf und die Butter wird so wieder wohlschmeckend. Aus diesem Grunde ist es auch empfehlenswerth, wenn man alten Rahm buttert, demselben etwas frische Milch zuzugießen; die Butter kommt dann schneller und wird wohlschmeckender.

Man soll 1 ℔ ranzige Butter mit 2 Loth frisch geglühter, gröblich gestoßener Holzkohle, ½ Loth gepulverte Kreide, 1 Theelöffel voll Honig, einige Scheiben von gelben Rüben und ½ ℔ Wasser, 20 Minuten gelinde kochen und dann durch doppelte Lage Stroh laufen lassen.

Man wasche ranzige Butter tüchtig in kaltem Wasser und setze dann zu 50 Pfd. 1 Pfd. weißen gepulverten Zucker, eine Unze Salpeter und einige Loth feines Salz zu, durchknete Alles gehörig.



Um alter Butter den widrigen Geschmack zu benehmen, lasse man sie in einer Pfanne zergehen und röste eine rohe, geschälte Kartoffel in der Butter. Dieselbe verliert durch dies einfache Mittel ihren widrigen Geruch und Geschmack und ist wenigstens zum Backen noch vortrefflich zu gebrauchen.

Unsere Leserinnen werden bemerken, daß bei jeder Butterbereitung die Hauptsache ist, die Butter von allen und jeden Milchtheilen zu reinigen. Ganz allein die in der Butter zurückbleibenden Milchtheile sind es, welche in Säure übergehen und dann der Butter einen widerlichen Geschmack mittheilen. Dies sind Dinge, welche unsere Hausfrauen und Mädchen sich merken und darnach handeln sollten.

C.

Canarienvögel.—Ein gut gehaltener Canarienvogel kann 20 Jahre alt werden; aber wie selten erreicht ein solches Thierchen nur halb dieses Alter! Die Meisten sterben wohl lange vor dieser Zeit, in der Regel durch die Schuld ihrer Besitzer.

Um gesunde Canarienvögel, und an ihnen zugleich gute Sänger zu haben, ist durchaus nöthig, sie in der einfachsten Weise zu erhalten. Ein Vogelhändler in Philadelphia gibt auf seiner Karte hierzu folgende Regeln:

Man bringe den Käfig so an, daß keine Zugluft den Vogel treffen kann.

Man gebe gesunden Vögeln nichts als Samen, Wasser, Cuttlefish bone und Sand auf den Boden des Käfigs.

Zuweilen ein wenig Wasser zum Baden.

Das Zimmer sollte nicht überhitzt sein.

In der Mauser halte man ihn warm und vermeide Zugluft.

Man gebe ihm hinlänglich Rübsamen; ein wenig hartgekochtes Ei, feingerieben, ist ausgezeichnet.

Durch Beobachtung dieser einfachen Vorschriften, kann man Vögel Jahre lang in gutem Zustande erhalten.

Hiermit ist allerdings das Hauptsächlichste gegeben, was zum Wohlsein des Vogels zu beobachten nöthig ist; indessen dürften noch einige weitere Bemerkungen am Platze sein.

Der Vogelbauer sei stets von hinlänglicher Größe. Das Thierchen verlangt zu seinem Wohlbefinden hinlänglich Raum zum Umherspringen; deßhalb sollte der Bauer wenigstens 1 Fuß hoch sein und 8 Zoll im Durchmesser halten. Ein Anstrich der Drähte mit Oelfarbe ist empfehlenswerth, allein giftige Farben, namentlich die arsenikhaltigen grünen sollten vermieden werden, damit die Vögel sich nicht durch Abknuppern derselben schaden.

Die Sitz- und Springstangen dürfen nicht zu dünn sein; die Zehen der Vögel sollen dieselben nicht ganz umgreifen können, weil sie sonst leicht wehe Zehen bekommen. Am besten mache man die Stangen, deren sich wenigstens 3 übers Kreuz gelegt im Käfig befinden sollen, von verschiedenen Dimensionen, so daß die Füße bei jedem Sprunge in eine andere Stellung kommen.

Vor allem halte man den Käfig stets rein; durch Reinlichkeit, neben der entsprechenden Nahrung, kann man leicht die nicht seltenen Krankheiten ver-

meiden, welche oft den Thierchen das Leben kosten. Hat man auf dem Boden des Käfigs keinen Schieber, den man herausnehmen und reinigen kann, so lege man ein passend geschnittenes Stück Zeitungspapier hinein, das man so oft als nöthig entfernt und durch ein frisches ersetzt; ebenso wechsele man von Zeit zu Zeit die Sitzstangen durch reine, die man zu dem Zwecke vorräthig hält und putze oft das Freß- und Trinknäpfchen.

Als tägliche Nahrung gebe man für gewöhnlich eine Mischung aus Rübsamen und Canariensamen, die den Thieren besonders zusagt. Alle vermeintlichen Delikatessen, wie Zucker, Kuchen, Biscuit sind absolut nachtheilig und streng zu meiden, wenn man die Thierchen nicht krank werden sehen will; am Zucker beschädigen sich die Thiere nicht blos den Schnabel, sondern verderben sich auch daran, sowie an den Backwerken, die Verdauung.

Hanfsamen, zerquetscht, ist meistens eine wahre Delikatesse für die Thiere, die man aber nur gelegentlich unter das Futter mischen sollte. „Will man sie beständig etwas besser tractiren," sagt Bechstein, „so giebt man ihnen ein Gemisch von Sommerrübsamen, ganzen Haferkörnern oder Hafergrütze, mit Hirsen oder etwas Canariensamen vermengt." Das gewöhnliche Weißbrod essen die Thiere meistens außerordentlich gern, und man kann sie daher auch gelegentlich mit ein paar Krümchen altbackenen Brodes tractiren, ohne ihnen zu schaden; ja in einer amerikanischen Farmerzeitung wird gerathen, sobald sich ein Vogel krank zeige, ihm jede andere Nahrung zu nehmen und ihm einen Tag lang nur eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Brod als Futter zu geben.

Grünes Futter wird von Manchen besonders empfohlen, allein man hat hiermit sehr vorsichtig zu sein, weil sich manche Thierchen leicht krank fressen, wenn man ihnen Grünes im Uebermaß giebt. Man darf nur aufmerksam sein und wird dann leicht finden, daß viele Vögel nach einer guten Mahlzeit von Grün-Futter verdrossen sind, sich aufblähen und nicht singen. Man gebe ihnen daher lieber im Sommer gelegentlich nur ein bischen Salat, Kresse, Mausedarm u. dergl., und beobachte dabei, wie die Vögel das grüne Futter vertragen, im Winter dann und wann ein wenig Weißkraut, Süßapfel u. s. w. Man kann die Thierchen freilich gewöhnen, Alles, und zwar gern zu genießen, was nur in der Küche bereitet wird, aber man verkürzt durch solche naturwidrige Speise auch stets ihr Leben.

Manche Canarienvögel sind oder werden besonders gefräßiger Natur und halten sich dann so anhaltend beim Freßnäpfchen auf, daß sie darüber das Singen mehr oder weniger ganz vergessen. In solchen Fällen thut man wohl, täglich nur die bestimmte Portion Futter zu geben, und als solche rechnet man 1, höchstens 2 Theelöffel voll trockenen Samens. Dasselbe Mittel ist zu empfehlen, wenn die Vögel den Samen umherwerfen, um die besten Körner auszulesen.

Das gekochte Eigelb als Futter ist für gewöhnlich gewiß zu entbehren, oft gegeben, würde dasselbe sogar schädlich sein; nur in der Mauserzeit, wenn die Thiere durch das Abwerfen &c. der Federn, bedeutend schwach und förmlich krank sind, paßt dies Futter, zuweilen gegeben, schon eher. Sonnenblumensamen, sowie Wegerichsamen fressen die Thiere ebenfalls sehr gern, und man kann ihnen diese Futterarten zuweilen, der Abwechselung halber, auf den

Boden streuen. Bestreut man den Boden des Käfigs zuweilen mit Flußsand, so picken die Thierchen die kleinen Quarzkörnchen heraus und diese sind heilsam für die Verdauung.

Irgend welches Lieblingsfutter aber im Uebermaß zu geben, ist noch aus dem Grunde nachtheilig, weil die Thierchen durch zu vieles Fressen leicht fett werden, und dann ist es mit dem Singen mehr oder weniger vorbei. Aus demselben Grunde ist auch ein recht geräumiger Käfig empfehlenswerther als ein kleiner, in dem sie sich durch ungezwungenes Umherhupfen die nöthige Bewegung nicht so gut machen können.

Außer dieser einfachen Nahrung verlangt aber der Canarienvogel zu seinem Wohlbefinden so viel als möglich helles Tageslicht und Sonnenwärme; dagegen schütze man ihn gegen strahlende Sonnenhitze, große Ofenwärme und Zugluft. Neben dem täglich erneuerten Trinkwasser ist das häufige, fast tägliche Baden in frischem Wasser ein Bedürfniß zum Wohlbefinden. Die meisten Canarienvögel baden leidenschaftlich gern und überschwemmen so zu sagen bei dieser für sie so angenehmen Operation die ganze Nachbarschaft mit Wasser. Um dies Wasserpludern nun nicht täglich im Käfig zu haben, kann man, wenn man dazu eingerichtet ist, die Thierchen leicht gewöhnen, aus ihrem Käfig zu kommen und ihr kleines Wannenbad auf dem Fußboden oder an einem sonst passenden Platze zu nehmen.

Während der Mauserzeit verlangen die eben besprochenen Regeln noch besonders sorgfältige Beobachtung; ein sonst gut gehaltener Vogel wird auch ohne besondere Schwierigkeiten durch die Mauser kommen. Zeigt sich indessen das Thierchen besonders matt und schwach, so gebe man ihm jetzt mehr und kräftigere Nahrung und namentlich etwas feingeriebene, hartgekochte Eidotter neben dem gewöhnlichen Futter. Süßholz und Safran und dergleichen ins Trinkwasser zu thun, ist mehr schädlich als nützlich. Eher zu empfehlen ist, einen kleinen eisernen Nagel in das Trinkgefäß zu thun und denselben darin zu lassen, während man das Trinkwasser alle Tage erneuert. Manche Vogelbesitzer halten diesen eisernen Nagel mehr oder weniger beständig das ganze Jahr im Trinknäpfchen und behaupten, daß die Vögel in Folge davon mehr und besser singen. Ich kenne mehrere solcher Eisenwassertrinker, die ausgezeichnete Sänger sind.

K r a n k h e i t e n d e r C a n a r i e n v ö g e l. „Ich kenne verschiedene arme Leute," sagt Dr. Bechstein, „die eine große Menge Canarienvögel erziehen, und viele der mißbrauchten Nahrungsmittel, wie z. B. Zwieback, Biscuit 2c., kaum dem Namen nach kennen und schöne, gesunde, muntere und kecke Vögel erhalten." Dies ist sehr richtig; es geht diesen Thierchen wie den Kindern, beide sind und bleiben um so gesünder, je einfacher und vernünftiger sie gehalten werden, und je weniger sie mit dem Genuß gesundheitsverderbender Leckereien bekannt werden. Bei einiger Beobachtung nun kann man leicht schon die ersten Anfänge des Erkrankens erkennen.

Krank ist ein Vogel nämlich: wenn er aufhört zu den gewohnten Zeiten zu singen, nicht frißt oder heißhungrig frißt, nicht wie gewöhnlich munter umherspringt, vielmehr traurig und verdrossen stillsitzt, dabei sich gleichsam wie eine Kugel zusammenzieht und die sonst glatt anliegenden Federn aufpustert, den Kopf wohl gar unter die Flügel steckt u. s. w. Sieht man derar-

tige Symptome, so forsche man nach, wovon sie herrühren, und sorge dafür, daß sie sich nicht wiederholen, in den allermeisten Fällen wird man wohl verkehrte Nahrung als die Ursache anzuklagen haben und wird dann klug genug sein, dieselbe in verständiger Weise abzuändern. Die wesentlichsten Krankheiten der Canarienvögel sind folgende;

Durchfall, der gewöhnlich nach ungewohnter Nahrung eintritt. Die Thierchen geben alle Augenblick eine dünne, weiße und grünliche kalkartige Materie von sich, die meist die Federn um den After zusammenklebt und durch ihre Schärfe den After entzündet 2c. Bei erstem Erscheinen wird der Durchfall meist leicht gehoben, durch zweckmäßig veränderte und vereinfachte Nahrung; bei längerem Bestehen schneide man vorsichtig die beschmutzten Federn fort und bestreiche den After gut mit Olivenöl; zugleich lege man in das Trinknäpfchen einen eisernen Nagel und gebe nur das naturgemäßeste Futter und dieses nur in kleinen Portionen, wenn das Thier aus Heißhunger zu viel auf einmal frißt.

Verstopfung. Man sieht den Vogel wiederholt den Hinterleib beugen, aber die Excremente gehen nur selten und mit Schwierigkeit ab. Auch dies Leiden entsteht meist nur nach verkehrtem Futter, weßhalb man dieses naturgemäß verändere. Hier versuche man etwas grünes Futter, gelegentlich ein wenig Apfelsalat, Brunnenkresse u. s. w. Bei sehr hartnäckiger Verstopfung kann man einen glatten Stecknadelknopf in Olivenöl tauchen und mit Vorsicht sanft in den After führen.

Auszehrung (Dürrsucht). Fährt man längere Zeit fort, dem Vogel naturwidrige Nahrungsmittel zu geben, beachtet man die ersten Symptome der hiernach zeitweilig eintretenden geringeren Erkrankung, die abwechselnd Durchfall und Verstopfung u. s. w. gar nicht, so zeigt sich allmählig eine tiefere Erkrankung; das Thierchen wird mehr und mehr träge und traurig u. s. w., die gestörte Verdauung zeigt sich durch Unlust zum Fressen oder heißhungriges Verschlingen, die oft abwechseln, ebenso Diarrhoe und Verstopfung nud dabei stets zunehmende Abmagerung des Vogels. In diesem Falle verlangt die Pflege des Vogels die größte Aufmerksamkeit; alles ungesunde Futter ist auf das strengste auszuschließen, und dagegen nur die angemessendste Nahrung zu geben. Ein eiserner Nagel ins Trinkwasser, namentlich wenn Durchfall vorherrscht. Bechstein erklärt das Füttern mit Brunnenkresse als sehr hülfreich.

Verstopfung der Fettdrüsen (Darre). Außer den gewöhnlichen Zeichen des Erkranktseins, sieht man den Vogel oft stillsitzen und den Schwanz abwärts beugen; die Federn auf dem Steiße (oberhalb des Schwanzes) sträuben sich und die Vögel beißen oft auf den Rücken des Schwanzes u. s. w. Hier ist die Drüse erkrankt, mit deren Fett sich die Vögel die Federn einsalben, wie man dies z. B. oft nach dem Baden bei ihnen sehen kann. Findet man die Drüse angeschwollen, verhärtet 2c., bestreiche man sie wiederholt mit ungesalzener Butter und dergleichen. Eine Bleisalbe anzuwenden, wie Bechstein empfiehlt, ist wohl nicht zu rathen, da die Vögel Alles mit dem Schnabel zu entfernen pflegen, was man an sie streicht und sie erreichen können. Noch weniger aber steche oder schneide man an der Drüse, weil man dadurch, nach den besten Autoritäten, stets das Leben des Vogels riskirt. Da jedenfalls



neben verkehrter Nahrung noch besonders Mangel an Reinlichkeit und dergleichen die Ursachen dieser Krankheit sind, so gebe man den Vögeln nur die einfachste und beste Nahrung und lasse sie, so oft sie mögen, baden.

Epilepsie (Fallsucht). Ein zu gutes Futter, neben Mangel an Bewegung, vielleicht auch Erkältung, Furcht, Zorn &c. kann diese Krankheit veranlassen. Bechstein sagt: „Ich habe kein besseres Mittel gefunden, als daß ich die Vögel, indem sie davon befallen wurden, einige Mal in eiskaltes Wasser tauchte, und ihnen die Nägel so weit beschnitt, bis einige Tropfen Blut herausflossen. Auch waren einige dem Vogel eingegebenen Tropfen Baumöl von gutem Erfolg."

Die langen Auswüchse an den Zehen und dem Schnabel werden mit einer scharfen Scheere weggenommen, doch schneide man die Krallen nicht zu weit ab, sonst verlieren die Vögel zu viel Blut und werden leicht lahm.

Läuse oder vielmehr Milben stellen sich gewöhnlich ein bei Vögeln, die krank sind, oder nicht reinlich genug gehalten werden, und man sieht dann die Thierchen beständig an sich picken. Man sorge für größte Reinlichkeit, lasse oft baden, bestreue das Gefieder des Vogels, ebenso den Boden des Käfigs mit echtem persischen Insekten-Pulver, halte beständig trockenen Sand, den man mit gestoßenem Anis vermengen kann, im Käfig, erneuere oft die Sitzstangen u. s. w.

Zähmung der Canarienvögel. Die Beobachtung dieser Thierchen kann dem Liebhaber derselben vielfaches Vergnügen gewähren; man findet bei ihnen eine eben so große Verschiedenheit des Temperamentes und der geistigen Anlagen wie in der Menschenwelt: kluge und dumme, traurige und lustige, friedfertige und zanksüchtige u. s. w. Sie werden meist sehr bald zahm und zutraulich, wenn man sie frei im Zimmer fliegen läßt; man kann sie so sehr leicht gewöhnen, sich an bestimmten Plätzen zu baden, ihr Futter zu finden u. s. w., und daß sie auf's Wort wieder in ihren Käfig gehen. Bei allen diesen Dingen muß man sich indessen nicht übereilen, sondern den Thierchen Zeit lassen, sich nach und nach zurecht zu finden; ein Dummkopf von Vogel kann einem freilich die Sache verleiden, aber desto mehr Vergnügen wird man bei einem klugen Thierchen haben.

Canada-Distel. — Ein Farmer versichert, daß er durch folgende Methode diese Plage gründlich vernichtet hat: „Man nehme Salzlake vom Pöckelfleisch, grabe eine Furche rund um die Distel herum und schütte die Lake auf den von der Distel occupirten Platz, wo möglich bei trockenem Wetter. Obiges Mittel wurde von verschiedenen Personen vielfach versucht, und hatte jedesmal die gründliche Vertreibung der Distel zur Folge."

Carbolsäure. — Dieses erst seit mehreren Jahren bekannt gewordene chemische Produkt, hat in neuester Zeit ganz besondern Ruf dadurch erlangt, daß es sich allerwärts als das zuverlässigste Desinfectionsmittel bewiesen hat. Die Carbolsäure ist nämlich, selbst in sehr kleinen Dosen, ein Gift für alle niederen Organismen; diese sterben ab, wenn sie mit, sogar sehr verdünnter, Carbolsäure in Berührung gebracht werden. Aus diesem Grunde leistet die Carbolsäure große Dienste bei Vertilgung des

Ungeziefers aller Art bei den Hausthieren u. s. w. Aber ebenso zerstört das Carbol auch die lebendigen Keime und Pilze u. s. w., welche die Gährung und die Fäulniß und dgl. Zersetzungsvorgänge bewirken. Carbol ist darum das sicherste antisepticum, d. h. Fäulniß und Zersetzung jeder Art hemmende Mittel, und zwar wirkt Carbol in dieser Beziehung so mächtig, da $\frac{1}{1000}$, ja $\frac{1}{5000}$ Monate lang die Zersetzung, Gährung oder Fäulniß von Urin, Blut, Leimlösung, Mehlpaste u. s. w. verhindern kann, ja die bloßen Carboldämpfe erhalten Fleisch in verschlossenen Räumen Wochen lang.

In der Morgue in Paris im heißen Sommer zeigte sich z. B. bei 6 ausgestellten Cadavern, daß, als Chlor und dgl. deren Zersetzung nicht hemmte, das Besprengen der Cadaver mit Wasser, das nur $\frac{1}{4000}$ (nach Gewicht) Carbolsäure enthielt, vollständig im Stande war, die Fäulniß zu hemmen und die üblen Gase 2c. zu zerstören.

Nach diesen in Kürze angedeuteten eigenthümlichen Wirkungen des Carbol wird es leicht begreiflich sein, daß dasselbe auch im Stande ist, die Ansteckungsstoffe der schlimmsten Krankheiten, wie Cholera, Blattern, Typhus 2c. zu zerstören, da diese Ansteckungsstoffe eben nichts anders sind, als kleine Organismen, die sich im Laufe der betreffenden Krankheit bilden, und dann die Krankheit auf andere Individuen weitertragen. Die Erfahrung hat die glänzenden Erfolge der Carbolsäure in dieser Beziehung aller Orten bestätigt, wo man dieselben bei ansteckenden Krankheiten in Anwendung brachte.

Angesichts dieser bekannten Thatsachen, ist es unverantwortlicher Leichtsinn, wenn in Epidemien von Blattern, Cholera u. s. w. die Benutzung dieses Mittels in den betreffenden Familien versäumt wird.

Was die Anwendung des Mittels selber betrifft, so ist diese sehr einfach, da die Carbolsäure in ihrer ursprünglichen Krystallform sich weniger zur direkten Verwendung eignet, so findet man sie im Handel in Auflösung und in Pulver mit Kalk vereinigt, und diese beiden Präparate sind für alle Fälle genügend, nur sorge man, daß man chemisch reine Artikel verwendet.

Um **Krankenzimmer** zu desinfiziren, genügt es, daß man ein paar Unzen **Karbol-Kalk** in passenden Schalen umherstellt oder auch die wässrige Lösung desselben. Mit der Lösung der Carbolsäure (eine solche enthält 5 Prozent reine Carbolsäure) kann man gelegentlich die Stube besprengen oder damit durchtränkte Tücher umherhängen. Auf diese Weise erhält man durch Verdünstung des Carbol einen beständigen und durchdringenden Geruch nach Carbol, der indessen angenehm ist, wenn die verwendeten Materialien nicht durch widerliche Beimischung verunreinigt werden. Die flüchtige Carbolsäure zerstört so überall die ebenfalls flüchtigen Contagien und die Luft bleibt rein.

Excremente, Water-Closets 2c. sind fortwährend zu disinfiziren, und zwar durch Einmischen und Einstreuen einer hinlänglichen Menge des Carbolsäure-Kalks.

Leinene und baumwollene Bett- und Leibwäsche des Kranken weiche man vor dem Waschen 24 Stunden in Wasser, dem auf 5 Gallonen etwa 1 Unze reine Carbolsäure und 2 Unzen Natronlauge zugesetzt sind.

Wollene Wäsche aller Art behandle man ebenso ohne Natron-Zusatz.

Bettfedern, Pelze, Tuchsachen u. dergl., welche nicht gewaschen werden können, besprenge man mit einer Lösung von 2 Unzen Carbolsäure in 1 Quart Spiritus und klopfe und bürste sie später aus.

Leichen bestreue man mit Pulver des Carbolsäure-Kalks, oder besprenge sie wiederholt mit Carbolsäure-Lösung.

Viele Aerzte lassen die Carbolsäure in den Zimmern der meisten ihrer Kranken anwenden, selbst wenn die Krankheit nicht gefährlicher und ansteckender Natur ist, was aus dem Grunde empfehlenswerth ist, weil dadurch die eingeschlossene Stubenluft frischer und erträglicher für Kranke und Wärter wird.

In London wurden in den heißen Sommermonaten die Straßen an abwechselnden Tagen mit einer schwachen Lösung der Carbolsäure besprengt, was den Gesundheitszustand der Nachbarschaft sehr verbesserte; Jedermann sprach seine Zufriedenheit aus, über die dadurch bewirkte Entfernung unangenehmer Gerüche und die dadurch hergestellte Frische der Luft.

Catarrh, Erkältung. Folgender Rath von Dr. Hall für derartige Fälle ist ohne Zweifel mehr werth, als ein Dutzend Rezepte; Hall sagt: „So wie man überzeugt ist, sich erkältet zu haben, thue man drei Dinge: erstens, esse nichts; zweitens, gehe zu Bette und decke sich gut zu, in einem warmen Zimmer; drittens, trinke so viel kaltes Wasser als man kann oder mag oder auch Kräuterthee (Fliederblumen, Lindenblüthen und dergleichen), und in drei Fällen aus vieren wird man wohl sein in 36 Stunden. Eine Erkältung 48 Stunden lang vernachlässigen, nachdem der Husten ꝛc. anfängt, heißt sich selber das Kuriren unmöglich machen, bis der Husten seinen Lauf in etwa 14 Tagen durchgemacht hat. Wärme und Enthaltsamkeit sind sichere und zuverlässige Kuren, wenn frühzeitig angewendet. Wärme hält die Poren der Haut offen und schafft so Erleichterung nach Innen, während die Enthaltsamkeit die Zufuhr abschneidet, das Material für den Schleim ꝛc., der im andern Falle ausgehustet werden muß."

Cattun zu waschen, daß er nicht verschießt. — Man weicht den schmutzigen Cattun oder das davon gemachte Kleid eine Nacht in Salzwasser ein, wäscht es sodann mit lauwarmem Seifenwasser ohne es stark zu reiben, oder gar Seife darauf zu bringen, und legt es nun eine Nacht in Essig. Ohne daß es stark ausgerungen wird, hängt man es an einem Orte auf, an dem die Sonne und die Zugluft nicht zu stark darauf wirken kann.

Ein sehr gutes Verfahren ist auch das Waschen mit grobem Roggenmehl. Es wird dasselbe förmlich gekocht, etwas kaltes Wasser hinzugegossen, und das schmutzige Zeug, Cattun, Wolle oder Seide darin gewaschen und dann tüchtig in kaltem Brunnenwasser ausgewaschen und zum Trocknen aufgehängt. Das sich angesetzte Mehl wird abgebürstet und das gewaschene Zeug nicht gerollt, sondern eingesprengt und geplättet.

Cemente. — Eigentlich versteht man unter dieser Bezeichnung gewisse Arten Kalkmörtel, die an der Luft und im Wasser erhärten und die gewöhnlich fabrikmäßig im Großen bereitet werden (wie das Portland-Cement, Roman-Cement und viele Andere), aber oft nennt man auch jeden Kitt Cement, namentlich solche, die dazu dienen, größere Fugen auszufüllen und verschiedene Körperflächen dauernd mit einander zu vereinigen u. s. w. Derartige gute Cemente sind die folgenden:

Festes und dauerhaftes Cement zu allerlei Zwecken, von Schwartz. Man mische 4 bis 5 Theile trockenen, gesiebten Thon, 2 Theile rostfreie Eisenspäne, 1 Theil schwarzes Manganoxyd, ½ Theil gewöhnlich Salz und ½ Theil Borax, Alles so fein als möglich gepulvert. Man rührt es mit Wasser zu einem dicken Brei und verwendet diesen so schnell man kann. Den Gegenstand trocknet man erst bei niedriger Temperatur, die man allmählig zur beginnenden Rothhitze steigert. Das Cement wird so sehr hart und glänzend und widersteht vollkommen dem kochenden Wasser sowohl, als auch starker Rothglühhitze.

Cement für gesprungene Ofenplatten &c. Fein pulverisirtes Eisen (wie man es im Drugstore kauft) mische man mit flüssigem Wasserglase zu einer dicken Paste, mit der man die Sprünge ausstreicht.

Wasserfestes Cement für Holz, Stein, Metall und Glas. 10 Theile (nach Maß) Bleiglätte, 10 Theile Gyps, 10 Theile feingeriebener weißer Sand und 1 Theil feingepulvertes Colophonium mischt man, wenn man es gebrauchen will, mit gekochtem Leinsamenöl zu einem ziemlich steifen putty. Dies macht ein vortreffliches Cement und wird besonders für Aquarien und dgl. empfohlen. Man warte einige Tage, ehe man den Gegenstand in Gebrauch nimmt.

Cement um Glas in Metallhülsen zu befestigen. Man schmilzt 8 Theile Colophonium, 2 Theile weißes Wachs und 4 Theile englisch Roth, setzt dann ein Theil venetianischen Terpentin zu und rührt bis zum Erkalten. Diese Masse wird beim Gebrauch erwärmt auf die erwärmten Stellen gebracht.

Alaun und Gyps gepulvert und wohl gemischt, mit Wasser zu einem Brei angemacht und alsdann verwendet, bildet bald eine sehr harte Composition. Ausgezeichnet zur Befestigung der Messingstücke auf Glaslampen und viele andere Zwecke.

Cement um Eisenstäbe &c. zu befestigen. Um Eisen in Stein zu befestigen, ist das Vergießen mit Blei oder Zink am haltbarsten. Wo man dieses aber nicht anwenden will oder kann, mische man 3 Theile frischgebrannten Gyps und 1 Theil Eisenfeil mit Leimwasser zu einem passenden dicken Brei, den man sofort verwendet.

Chocolade als Getränk wird auf verschiedene Weise bereitet; allein die empfehlenswertheste Methode der Chocolade-Bereitung ist wohl mit ungefähr 2 Loth einer nicht gewürzten, reinen Chocolade-Masse, zerkleinert in einer guten Tasse heißen Wassers, auf dem Feuer durch Rühren und Quirlen zur vollständigen Auflösung und Mischung zu bringen und dann etwa

noch etwas Zucker zuzusetzen. Die so bereitete Chocolade gibt am besten den feinsten Cacaogeschmack, ist nahrhaft, leicht verdaulich, nicht aufregend und paßt ganz wohl für viele Kranke.

Baker, ein bekannter Fabrikant guter Chocolade, empfiehlt auf 2 Loth seiner Masse 1 Pint, halb Wasser, halb Milch, zu nehmen und 2 Loth Zucker zuzusetzen, was für Manche vielleicht zu süß macht.

Anders ist es schon mit der Milch-Chocolade, d. h. einer Abkochung der Chocolade-Masse in Milch, wie sie Viele vorziehen und dann oft noch Eier einrühren. Ein solches dickes, breiartiges Chocolade-Getränk, das nur einem besonders daran gewöhnten Geschmacke gefallen kann, wird leicht die Verdauung belästigen und ist daher im Ganzen nicht zu empfehlen.

Leider ist in dieser Beziehung der Geschmack hie und da so verdorben, daß Viele sich einbilden, eine wahre Chocolade müsse auch gehörig dick sein und ein wahrer Brei, weshalb viele kluge Frauen noch etwas Stärke zusetzen, um das gewünschte Chocolade-Muß in der richtigen Consistenz zu erhalten. Auf diesen verkehrten Geschmack speculiren deßhalb auch die Fabrikanten. Die Chocolade-Massen, die in Tafelform, Pulver u. s. w. im Handel vorkommen, sind sehr selten ganz unverfälscht; ein sehr gewöhnliches Verfälschungsmittel ist Mehl oder Stärke, allein die kleisterartige Beschaffenheit seines Getränkes kann den aufmerksamen Consumenten leicht aufklären; er wird sich eine mehlfreie Chocolade zu verschaffen suchen.

Gewürz-Chocoladen, welche meist einen großen Zusatz von Zimmt, Cardamom, Vanille ꝛc. aufregender Gewürze haben, passen unter keinen Umständen für Kranke; schwache, abgemagerte ꝛc. Personen, mögen sich durch den zeitweiligen Genuß solcher Gewürz-Chocoladen momentan erheitert fühlen, ebenso wie die des Stimulus bedürfenden Männer; aber der fortgesetzte Genuß derselben ist unter keinen Umständen rathsam.

Außer den Gewürzen hat man aber noch manche andere Stoffe der Chocolade zugemischt, meist zu medizinischen Zwecken, so daß allmählig eine ganze Reihe solcher Chocolade-Compositionen bekannt geworden sind. Die wesentlichsten davon sind folgende:

China-Chocolade, enthält China-Rinde-Pulver, für Wechselfieber-Kranke berechnet. Die Chocolade verdeckt allerdings den bittern Geschmack der China oder des Chinins sehr gut, weshalb solche Kranke die Chinin- oder Chinapulver mit ein wenig gekochter oder einem Stückchen Chocolade leichter nehmen können.

Arrow-root-Chocolade, die man sich ebenfalls leicht selber bereiten kann, dadurch, daß man ungefähr 1 Theelöffel voll Arrow-root auf 2 Unzen Chocolade zugibt und in passender Weise zusammenkocht.

Isländisch Moos-Chocolade. Zur Bereitung derselben wird vorgeschrieben: 8 Lot Isländisch Moos und 2 Drachmen gereinigte Pottasche mit 2 Pfund kochendem Wasser zu übergießen. Nach 3 bis 6 Stunden wird dieses Wasser wieder abgegossen und das Moos in kaltem Wasser ausgewaschen, getrocknet und pulverisirt. Zu 6 Loth dieses Pulvers kommen dann ¾ Pfund Cacao und eben so viel Zucker.

Diese Chocolade wird empfohlen für Abzehrende und an Magerkeit leidende Kranke. Wie man sieht, kann man sie leicht selbst bereiten, und man wird sie verbessern, wenn man weniger Isländisch Moos nimmt und dafür ein klein wenig Salep zusetzt.

Eichel-Chocolade. Geröstete und gemahlene Eicheln (s. Eichelkaffee), Cacao und Zucker zu gleichen Theilen gemischt. Empfohlen wo man von dem Eichelkaffee besondern Erfolg erwartet.

"Racahout des Arabes", ein Präparat, was die Odalisken in den Serails besonders lieben und davon fett werden sollen, besteht aus: Cacaomasse 4 Loth, Arrow-root 8 Loth, Zucker 20 Loth, Saleppulver 1 Lot, Vanille 16 Gran. — Das Ganze fein pulverisirt und gut gemischt. — Man nimmt für einen Erwachsenen 2 Eßlöffel voll, für 1 Kind die Hälfte und bereitet daraus mit Milch, Bouillon 2c. eine Suppe, wie aus Arrow-root. — Dieses angenehm schmeckende und sehr nahrhafte Gericht, wird für schwache Kinder und Reconvalescenten empfohlen. Besser ist sicher in vielen Fällen, anstatt der sehr aufregenden Vanille, Zimmt zu nehmen.

Content. Unter diesem Namen ist ein Artikel in den Handel gebracht worden, welcher so zu sagen eine billige und doch gute Chocolade repräsentiren soll. Es ist nämlich eine gut zusammengearbeitete Mischung von 2 Pfund Cacao-Masse, 2 Pfund braun geröstetem Reis, 2 Pfund Zucker, 2 Loth Zimmtblüthen, ½ Loth Gewürznelken und 1 Loth Cardamom — die allerdings empfehlenswerth ist. Der Zusatz von geröstetem Reis würde selbst manchen Kranken sehr wohl bekommen, wie Reconvalescenten von Durchfall, Ruhr, Schwindsüchtigen u. s. w.

Cholera. — Behandlung der Kranken. Die ersten Hausmittel gegen Cholera. Als Belgien von der Cholera heimgesucht wurde, veröffentlichte die Regierung eine einfache, aber sich äußerst zweckmäßig erweisende Anordnung zur Erstickung des ersten Anfalles. Die Erfolge waren damals so überzeugend, daß sich auch im nächsten Jahre die brasilianische Regierung veranlaßt fand, dasselbe Mittel in Folge der ausgebrochenen Epidemie zu empfehlen. Es heißt: „Sobald man Leibschmerzen und Uebelkeit verspürt, beeile man sich, die Wohnung aufzusuchen. Man gehe sofort zu Bette und lege heiße Teller — in ein Tuch gewickelt — auf den Leib und eine heiße Kruke zu Füßen, trinke heißen schwarzen Thee mit kräftigem Rothwein und besser noch kräftigen heißen Rothwein mit Ingwer. Sobald sich nun die Hauptsache, der Schweiß, einstellt, ist die größte Gefahr vorüber, und meistens ist die Krankheit im Keime erstickt. Der Kranke kann in jedem Falle mit Ruhe den Besuch des Arztes — der in Epidemie-Zeiten nicht immer gleich zur Hand sein wird erwarten. Man sorge vor Allem für einen gesunden und kräftigen Magen und vermeide kaltes Bier, unreife Früchte, unverdauliche saure Speisen, Gurkensalat 2c.; überhaupt schütze man durch Leibbinden 2c. den Leib und Magen gegen Erkältungen und nähre den Magen durch kräftige Speisen und kräftigen Rothwein. Frische Luft und penible Reinlichkeit sind unverläßliche Bedingungen am Körper wie in der Wohnung."

Man wird bemerkt haben, daß, wie das Blut den Körper verläßt, derselbe auch erkaltet; dasselbe ist bei der Cholera der Fall. Aber das sonderbarste Zusammentreffen ist mit der Farbe des Gesichts; gerade wie dieselbe bei einem schnell zu Tode Blutenden erblaßt, so auch bei einem an der Cholera Sterbenden. Es ist daher klar, daß der erste Schritt, und in der That der erste allein, welcher bei einem Cholerafalle zu thun ist, darin bestehen sollte, die Abführung zu verhindern und zwar ohne die Anwendung von heftigen Mitteln. Das Aufhören dieser Entleerungen muß auf eine ebenso schnelle wie milde Weise herbeigeführt werden, und dieses ist nur auf folgende Art zu thun:

Man nehme etwas rohe Stärke, welche man bei der Wäsche gebraucht, mische dieselbe mit ein wenig kaltem Wasser und mache sie so dick wie möglich. Mache genug zu einem Eßlöffel voll für einen erwachsenen Patienten, oder einen Theelöffel voll für ein Kind. Bei einem Eßlöffel voll thue 10 Tropfen des besten Laudanum hinzu; bei einem Theelöffel 5 Tropfen. Man nehme einen andern Löffel, rühre das Laudanum gut in die Stärke und gebe dies dem Patienten gleich. Man sorge, daß die Stärke zu einem dicken Brei gemacht wird, so daß, wenn das Laudanum beigefügt wird, das Ganze vom Löffel abfließt wie New Orleans Molasses. Wenn mehr wie eine Dosis nöthig ist, so muß jede andere frisch zubereitet werden. Wird dieses einfache Mittel zur Zeit angewendet, wenn die Eingeweide sich entleeren, so braucht man nur eine Dose; wenn aber bereits dabei Schmerzen eingetreten sind, müssen drei und vielleicht vier Dosen gegeben werden, jedoch nicht mehr; denn einer der schwersten Fälle, den wir im Jahre 1832 beobachteten, wurde damit bewältigt, obschon der Patient beinahe im letzten Stadium war, als wir ihn sahen. Beim Eintritt der Schmerzen beeile man sich, ihm die Dose zu geben, bringe den Leidenden zu Bett und lasse ihn nicht auf Stühlen, Sofa oder Settee liegen, in der Meinung, daß der Schmerz bald vergehe; derselbe ist hinreichender Beweis, daß die Krankheit festen Fuß gefaßt hat; er mag vergehen, aber traue dem nicht. Wickle den Patienten in alle wollene Decken ein, die zur Verfügung stehen; Wärme ist es, was der Patient braucht. Mache zwei heiße Umschläge von gelbem indianischen Mehl, deren jeder groß genug ist, um den Magen von oben bis zum Nabel zu bedecken; und sobald als der eine seine größte Wärme verloren hat, nimm denselben ab, thue ihn wieder in den Topf, um ihn zu kochen, und lege unterdessen den andern Umschlag auf. Lege heiße Eisen, Steine, oder Wärmflaschen, in Zeug eingewickelt, an die Fußsohlen und die Außenseiten der Lenden und Schenkel; hat man jedoch Mehl genug zu Umschlägen, so sind solche vorzuziehen. Reibe die Beine und den Magen so stark als nur möglich mit altem Flanell, wenn die Krämpfe sehr heftig werden. Man gebe die Stärke-Dose mittlerweile alle Stunden, oder jede halbe Stunde, je nachdem die Entleerung ist.

Dieses einfache Mittel läßt keine bösen Folgen in dem System zurück, wie die fürchterlich starken Medizinen, welche den Cholera-Kranken gewöhnlich gegeben werden; es kann dem jüngsten und schwächsten Säugling, wie dem stärksten Manne verabreicht werden, mit augenblicklichem und segensreichem Erfolg für Beide.

Es ist in der That kaum zu befürchten, daß für irgend Jemand, sei es ein Säugling, Kind oder Erwachsener, an dem Sommer-Complaint, rothen Ruhr, Durchfall oder Cholera sterben wird, wenn das Mittel nach obiger Vorschrift angewendet wird.

Die Dose für einen Säugling ist ein Theelöffel voll, vermischt wie oben angegeben, mit 3 Tropfen Laudanum; für ein Kind von 3—10 Jahren 5 Tropfen.

Cholera der Kinder. — (Sommerkrankheit.) Die Kindercholera, oder Sommer-Complaint, welche sich so häufig beim Scheiden des Winters einstellt, ist der Schrecken aller Mütter. Wir geben deßhalb folgende Mittel zur Verhütung und Bekämpfung der Krankheit:

Trockene, reine Luft, kühles Lager auf Matratzen oder zusammengelegten Decken, kaltes Wasser und Baden zählt zu den wichtigsten Vorbeugemitteln. Während der heißen Sommerszeit darf das Kind nicht entwöhnt werden und die Mutter muß sorgfältig ihre eigene Lebensweise überwachen. Ist das Kind abgewöhnt, so muß es die Brust wieder bekommen. Frische Luft und Reinlichkeit sind sehr zu empfehlen; man bringe das Kind häufig unter schattige Waldbäume. Man gebe hie und da Ice Cream ohne Vanille, und wenn das Abführen sehr stark und schmerzhaft ist, einige kleine Stückchen von auf Eis gelegener Butter. Auch Wasser darf dem Kinde nicht vorenthalten werden und kann man etwas Ei — weißes und gelbes — dazu thun. Ist das Erbrechen sehr stark, gebe man etwas Limonade, Soda- oder Selterswasser kaffeelöffelweise. Manchmal etwas reizende Nahrung, wie Fleischbrühe.

Um die trockene Haut zu reizen, dienen öftere warme Bäder, denen man etwas Salz oder Senf zusetzt. Nach dem Bad ist Abreiben mit Flanell nöthig. Ist der Stuhlgang grün, was immer ein Zeichen der Entzündung des Dickdarms ist, wende man ein nicht zu kaltes Klystier an, was namentlich auch gut ist, wenn der Inhalt des Mastdarms unverdaut und von reizender Beschaffenheit ist. Vor allem halte man den Kopf kühl und gebrauche, sobald das Kind die Augen im Schlaf nicht geschlossen hat, kalte Aufschläge oder Eis in einer Blase und mache Fußbäder mit Senf. Bekommt das Kind Hitzausschlag (Prickelheat) so ist dies ein gutes Zeichen und man suche denselben auf der Haut zu erhalten.

Man unterlasse aber nicht, zeitig einen Arzt zu Rathe zu ziehen.

Der rationelle Arzt wird auch hier das kranke Kind nicht mit Arzneien überladen, sondern so viel als möglich der Natur nicht hindernd in den Weg treten. Luftveränderung übrigens ist eine der ersten Bedingungen der Heilung der Kinder-Cholera.

Cider aus getrocknetem Obst. — Das getrocknete Obst wird in ein Faß eingelegt und mit Wasser begossen, wozu auf ein Maß Obst 10 Maß Wasser erforderlich sind. Die Masse wird von Zeit zu Zeit mit einem Stock umgerührt, worauf sich bald die Gährung einstellt.

Man gewinnt zwar auf diese Weise nur einen Most von geringer Qualität, allein man hat den Vortheil, daß man dieses gesunde Getränk auch dann haben kann, wenn auf ein sehr ergiebiges Obstjahr ein gänzliches Mißjahr eintritt.

Cider süß erhalten kann man auf zweierlei Art: Man thue entweder in ein Faß, das 32 Gallonen Cider enthält, ein Pint geschabten Meerrettig. Dadurch wird jede Gährung des Mostes verhindert. Wird der Meerrettig hinzugethan, wenn der Cider bereits in Gährung ist, so hört jede weitere Gährung auf. Oder man seihe den Cider; fülle ein reines Faß bis auf 10 Gallonen voll. Dann werden 6 rohe Eier, ½ Unzen gemahlener Senf, 4 Unzen Alaun mit etwas von demselben Most in einem Eimer bis zur Auflösung durchgerührt und nebst einer Gallone Whiskey oder Brandy hineingegossen. Hierauf wird es fest verspundet und in den Spund ein Viertelzoll-Löchlein gebohrt. Nun wird der Most noch 8—10 Tage täglich einmal tüchtig durcheinander gearbeitet.

Cider zu fabriciren. — Der wahre Cider ist jedenfalls ein wohlschmeckendes, und vernünftig genossen, auch gesundes Getränk. Da, wo die Rebenkultur unmöglich oder noch vernachlässigt ist, würde ein sorgfältig bereiteter Cider sicher ein wohlfeileres und besseres Getränk abgeben, als die käuflichen, nachgemachten violettblauen oder mit Zuckercouleur gefärbten fremden Weine; ja es würde ohne Zweifel manchem Biertrinker zum großen Wohle gereichen, wenn er, anstatt nach alter Gewohnheit, ein zahlloses Quantum Gläser Gerstensaftes täglich zu verschlingen, sich an ein geringeres Maß guten Ciders gewöhnte.

Leider wird meistens noch nicht die gehörige Sorgfalt auf die Bereitung des Aepfelweines verwendet, und dies ist vielleicht mit Ursache: daß der Werth eines guten Ciders noch nicht nach Verdienst gewürdigt wird.

Für die Herstellung eines guten Ciders möchten zunächst folgende Punkte zu empfehlen sein:

1. Man nehme nicht auf einmal reifes und unreifes Obst von den Bäumen zusammen, sondern von der Zeit an, wo das Obst zu reifen beginnt, sammle man alle 2 bis 3 Tage nur dasjenige ein, welches schon bei mäßigem Schütteln von den Bäumen fällt. Die fallenden Aepfel schütze man so viel man kann vor Beschädigung, durch Unterbreiten eines Strohlagers u. s. w.

2. Das unreif abfallende, sowie das schon angefaulte oder sonstwie beschädigte Obst, sondere man ab.

3. Das auserlesene gesunde und reife Obst schichte man im Freien an abschüssigen, strohbedeckten Stellen, in Haufen so lange auf, als es ohne große Gefahr geschehen kann, um dasselbe dem Nachreifen zu überlassen. Erst durch dieses 3 bis 4 Wochen dauernde Lagern, an einem luftigen, aber vor Frost geschütztem Orte, erhält das Obst seine volle Ausbildung und seine weinige Beschaffenheit.

Diese einfachen Mittel sind es hauptsächlich, welchen die englischen Obstweine der normännischen Inseln Jersey und Guernsey, der „Cidre & Poire“ der Normandie und der Frankfurter „Aeppelwein“ ihre Berühmtheit verdanken.

Ferner hat man aber, um ein besonders gutes Produkt zu erhalten, noch weiter Rücksicht zu nehmen auf Folgendes:

1. Man mische nur Aepfelsorten zusammen, die in derselben Epoche gereift sind, also von August und September, von October und November, von December und Januar.

2. Jede dieser Klassen enthält wieder Sorten, die verschieden sind, nach ihrem Geschmack: sie sind sauer, süß oder bitter, und der Cider derselben für sich zeigt sehr wesentliche Verschiedenheiten:

Die sauren Aepfel liefern wegen ihres geringen Zuckergehaltes zu wenig Alkohol, der Cider hat also wenig Kraft, ist nicht sehr angenehm, hält sich nicht sehr lange und wird leicht schwarz.

Die süßen Aepfel geben weniger Saft als die sauren, der Cider davon aber ist stärker und angenehmer, läßt sich in Flaschen aufbewahren, nimmt aber leicht einen bittern Geschmack an.

Die bittern Aepfel geben den stärksten Cider, der sich lange halten läßt, aber nicht so lieblich ist, als der von süßen Aepfeln.

Aus diesem Grunde suche man, durch zweckmäßige Mischung der verschiedenen Varietäten, die Güte des Ciders zu vermehren. Folgende Mischung ist in Frankreich sehr gebräuchlich: 1 Theil Saueräpfel, 2 Theile Süßäpfel und 2 Theile Bitteräpfel.

Wie man durch Zucker und Wasserzusatz den Cider angenehmer und haltbarer machen kann, wird weiter unten angegeben werden.

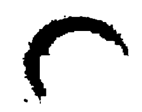
3. Man wähle die Früchte von Bäumen, die gegen Osten, Süden und Südost gewachsen sind, wo möglich auf hohem, trockenem Boden; Früchte von niedrigem, feuchtem Boden enthalten weniger Zucker und geben dem Cider einen faden Geschmack.

4. Man nehme reife, aber nicht zu reife Früchte. Chemische Untersuchungen haben nachgewiesen, daß die grünen Früchte ungefähr 6 Prozent Zucker enthalten, die reiferen dagegen 12; halbfaule 8, ganz faule Früchte aber zeigen nur Spuren von Zucker. Man hüte sich daher, wie manche Obstzüchter aus unkluger Gewinnsucht thun, angefaulte Früchte mit gesunden zu pressen. Eben so wenig soll man gefrorene Aepfel zu Cider benutzen.

5. Da die Birnen durchweg zarter und süßer als die Aepfel sind, und zugleich auch weniger Säure als diese enthalten, so ist es sehr räthlich (wie es auch schon häufig geschieht) beide Obstarten gemischt zur Cider-Bereitung zu verwenden. Ein Zusatz von Birnen, namentlich der weniger schmackhaften und rauheren Sorten, zum Cider, ist überdies noch aus dem Grunde besonders zu empfehlen, weil sie auch reichlich Gerbstoff enthalten, der einen großen Theil des Eiweißstoffes, der in Aepfeln im Uebermaß vorhanden ist, niederschlägt, wodurch der Cider klarer und haltbarer wird.

Für die Bereitung des Ciders selber sind folgende Regeln sehr wesentlich zur Erzielung eines guten Produkts:

1. Alle Gefäße und Werkzeuge, die bei der Arbeit verwendet werden, sollten nicht blos oberflächlich abgewaschen, sondern gründlich gereinigt sein. Eisen und sonstige Metalle dürfen in keiner Weise mit dem Obstbrei u. s. w. in Berührung kommen.



2. Der feingemahlene Obstbrei wird von vielen Cider-Fabrikanten in besondere Gährbütten gebracht, die man damit bis auf etwa 6 Zoll anfüllt. Auf den Obstbrei wird erst ein durchlöcherter Senkboden befestigt und darauf die Gährbütte mit dem Deckel, in welchem eine Gährröhre eingesetzt ist, alsbald luftdicht verschlossen.

Während der Gährung steigt der Most über die durch den Senkboden niedergehaltenen Treber, so daß ein Luftzutritt an dieselben unmöglich ist und somit eine Essigsäure- und Schimmelbildung vermieden wird, die leicht eintreten kann, wenn der Obstbrei der Luft frei ausgesetzt ist.

Durch diese Methode wird der Zucker vollständig in Alkohol umgewandelt, und werden so leichter viele andere schleimige Bestandtheile abgeschieden; es wird ferner mehr Most gewonnen, der sich überdies viel schneller klärt. Diese Benutzung der Gährbütten empfiehlt sich daher zur Cider-Bereitung am meisten; wo man indessen nicht dazu eingerichtet ist, stellt man den Obstbrei in offene, passende Gefäße, und rührt ihn während der nächsten 24 Stunden, oder bis die ganze Masse eine rothe Färbung zeigt, wiederholt um. Hierdurch werden die reichlichen stickstoffhaltigen Bestandtheile des Obstbreies schneller oxydirt und beim Pressen leichter abgeschieden, wodurch eine bessere Klärung und größere Haltbarkeit des Ciders bewirkt wird.

3. Nachdem man alsdann den Obstsaft durch Pressen gewonnen hat, bringe man ihn nicht gleich zu Fasse, sondern seihe ihn durch ein grobes Leintuch und lasse ihn in wohlgereinigten, aufrecht stehenden Ständern wenigstens einen Tag bedeckt stehen, damit sich der Most läutern und viele Unreinigkeiten noch zu Boden sinken können. Wo man die verschlossenen Gährbütten anwendet, kann man den vergohrenen Most klar ablassen, seihen und als bessere Sorte alsbald in Fässer bringen; man preßt dann die zurückbleibenden Trester aus, deren Saft meist einen herben Geschmack hat, weshalb es rathsam ist, ihn in besondere Fässer zu bringen.

4. Den klaren Most zieht man vorsichtig auf wohlgereinigte Fässer (die man gut schwefelt, wenn man den Cider süß behalten will) und bringt diese alsbald in einen recht kühlen Keller auf's Lager. Hier läßt man die Gährung bei so niederer Temperatur stattfinden, als möglich, weil sich in hoher Temperatur sehr leicht Essig bildet und dieser dem Cider die bekannte unangenehme Rauhigkeit mittheilt. Die Fässer müssen dann von Zeit zu Zeit aufgefüllt werden und immer gut verspundet sein.

Vorschrift zu Frankfurter „Aeppelwein" und Verbesserung des Ciders im Allgemeinen. Der Aepfelwein wird in der Nähe von Frankfurt a. M. in folgender Weise bereitet: Der ausgepreßte Saft wird mit 5 Prozent Honig oder Traubenzucker versetzt und dann in die Gährfässer gebracht. In diesen setzt man zu dem Safte auf jede 100 Qrt.: ¼ Qrt. bittere Mandelemulsion, 4 Loth Zimmt, 2 Loth Hollunderblüthen, 2 Loth frische Citronenschalen und 1 Loth Nelken. Man mischt gut und wendet verschlossene Gährung an. Nach beendigter Gährung zieht man auf reine Fässer, setzt 8 Loth neutrales weinsaures Kali (kali tartar) auf je 100 Quart zu und läßt zur Klärung die sogenannte Nachgährung durchmachen, worauf der Wein auf Flaschen oder kleinere Fässer gezapft wird.

Ein Zusatz von Zucker zu dem Obstsafte wird in der Regel eine Verbesserung des Ciders sein, da die Aepfel meistens zu wenig Zucker haben, um einen für längere Zeit haltbaren Cider zu geben. Aus diesem Grunde wird von Vielen ein Theil des frischen Ciders zu Syrupsdicke eingekocht und dann dieser Syrup anderm Obstsaft zugesetzt. Diese Methode ist umständlich, aber auch nicht empfehlenswerth aus folgendem Grunde: In der Regel enthält der Obstsaft schon mehr Aepfelsäure, als angenehm ist; durch dies Einkochen wird nun zwar der Zucker, aber auch die Säure vermehrt. Will man daher seinen Cider verbessern (namentlich wo man das Getränk zum eigenen Gebrauch längere Zeit halten will), so setze man zunächst Wasser zu, um die übermäßige Aepfelsäure in ein richtiges Verhältniß zu bringen, dann aber auch noch so viel Zucker, daß die ganze Flüssigkeit 20 bis 25 Prozent Zucker enthält, und man wird dann einen ausgezeichneten und sehr haltbaren Cider erhalten.

Cider Champagner. 1. Um einen moussirenden Obstwein zu erzeugen, zieht man in England den durch die erste Gährung geklärten Saft zunächst auf geschwefelte Fässer und von diesen nach einigen Tagen auf Glasflaschen. (Anstatt des Schwefels kann man zur Haltbarkeit auch 1 bis 2 Prozent Alkohol zusetzen.) Die Flaschen werden dann gut verkorkt und wie bei Champagner gut verbunden.

2. Man kann jeden gut abgegohrenen Cider, der hell und klar ist, in kurzer Zeit zu einem Schaumwein machen, wenn man ihn, wie vorher angegeben, auf Champagner-Flaschen zieht, jeder Flasche aber einen guten Löffel voll Candiszucker zusetzt; nach einigen Wochen wird man dann einen schäumenden champagnerartigen Cider haben. Das Frühjahr ist die beste Zeit zur Anfertigung dieses Schaumweins, aber man kann ihn auch zu jeder anderen Zeit bereiten, nur muß man im Winter die Flaschen in einem warmen Zimmer lagern, damit in denselben die nöthige Nachgährung von Statten gehen kann.

Cisternen.—Eine gute Cisterne legt man nach der Anweisung der „Plantation" in folgender Weise an: Man lege den Boden der Cisterne wenigstens 16 Fuß unter der Erdoberfläche, maure sie (der Billigkeit wegen) cylindrisch aus zur Höhe von 10 Fuß, also bis 6 Fuß unter die Oberfläche, und bedecke sie durch ein Gewölbe, welches ein Einsteigeloch enthält. Letzteres ist bis zur Oberfläche zu ummauern und zu bedecken. Das Filter kann über dem Gewölbe oder an einem anderen Platze angebracht werden, sollte aber gleichfalls unter der Erde liegen. Am besten enthält es erstens eine Schicht Holzkohle, zweitens eine Schicht Kies, drittens fein zerkleinerte Holzkohle (nicht Staub), viertens eine zweite Schicht Kies, und endlich eine Lage scharfen Sand. Ein solches Filter wird alle festen Stoffe und Pflanzensubstanzen, die vom Dache abgespült sein könnten, zurückhalten. Ferner wird bei der angegebenen Tiefe der Cisterne und 6 Fuß Erdüberdeckung in derselben eine beinahe beständige Temperatur herrschen, die für die Entwickelung von irgend welchen thierischen Organismen zu niedrig ist.

Ein gutes einfaches Cisternen-Filter stellt man nach dem „Manufacturer and Builder" in folgender Weise her: Auf den durchlöcherten Boden einer

Kiste legt man ein Stück Flanell und auf diesen eine Schicht grobkörnige Holzkohle, darauf dicken Flußsand, und über das ganze Sandsteine, die in kleine Stücke zerschlagen sind.

Citronensyrup wird gewöhnlich bereitet, daß man den Saft der Citronen auspreßt und denselben mit dem nöthigen Zucker zu Syrupconsistenz versetzt. Allein bei dieser Methode geht viel Saft in den ausgepreßten Citronen ungenutzt verloren. Empfehlenswerther ist daher die folgende Vorschrift:

Man mache den Syrup in Vorrath, wenn die Citronen billig sind; rolle die einzelnen Citronen unter gelindem Druck der Hand ein wenig auf einer reinen Tafel hin und her und presse dann den Saft in ein Gefäß von Glas oder Porzellan (niemals Metall) und entferne alle Samenkörner, weil diese einen unangenehmen Geschmack verursachen. Man entferne dann das Mark aus den Schalen und koche es in Wasser, um die noch rückständige Säure auszuziehen; etwa 1 Pint Wasser für 12 Citronen. Man läßt nur einige Minuten kochen, preßt und filtrirt klar, und vermischt dies Wasser mit dem ausgepreßten Citronensafte; löst dann 1 Pfund Zucker in 1 Pint dieses Saftes, kocht etwa 10 Minuten und bringt dann den Syrup auf passende Flaschen, die man wohlverkorkt im kühlen Keller aufbewahrt. Ein bis zwei Eßlöffel voll dieses Syrups gibt im Sommer ein gesundes, angenehm kühlendes Getränk

Composition zum Bartabmachen ohne Rasirmesser. — Hierzu nehme man 2 Maß Kalkwasser, 4 Loth arabischen Gummi, 1 Loth Hausenblase, 1 Quentchen Sal tartari und koche diese Ingredienzien eine Stunde lang, während man sie öfter umrühren und vor dem Ueberlaufen bewahren muß. Darauf filtrire man das ganze durch Leinwand und setze 2½ Pund fein pulverisirten Bimstein hinzu, mische es mit den Händen recht untereinander zu einem Teig und füge das Weiße von 2 Eiern hinzu, das zuvor geschlagen ist; hiervon mache man kleine, flache Stücke daraus und trockne sie einige Tage an der freien Luft oder am Ofen, schiebe sie hierauf einige Stunden lang in einen warmen Backofen. Mit dieser zubereiteten Masse reibt man den Bart sanft ein, was dieselbe Wirkung thut, als habe man sich rasirt.

Copiren. — Abdrücke von Briefen oder sonstigen Schriftstücken machen. Das gebräuchlichste und einfachste Verfahren ist folgendes:

Man schreibt den Brief oder dergl. mit einer sogenannten Copirtinte, bedeckt ihn mit einem angefeuchteten Blatt ungeleimten Papiers (sogenanntem Copirpapier), legt darauf, um Beschmutzungen zu vermeiden, noch ein Blatt Wachspapier und unterwirft das Ganze einem gleichmäßigen Drucke. Hierdurch erhält man auf dem feuchten Copirpapier einen Abdruck des Geschriebenen und zwar einen verkehrten, der aber auf der Kehrseite des Copirpapiers in normaler Schrift lesbar erscheint. Es werden oft verschiedene Pressen und Maschinen zum Copiren angewendet, allein man kann sie alle entbehren, wenn man gute Copirtinte und feines, nicht zu feuchtes Copirpapier anwendet. Den nöthigen Druck kann man leicht auf die verschiedenste Weise ausführen, z. B. indem man die Papiere in der angegebenen Ordnung

um ein rundes, glattes Holz (Stock) wickelt und diesen dann unter Druck ein paarmal umrollt. Hier und da sieht man Copisten, welche copiren dadurch, daß sie ihre Füße als Druckpresse gebrauchen.

Copirtinte kann aus jeder guten Tinte hergestellt werden, indem man ihr ein wenig Zucker zufügt.

Coteletts (von Kalbs- und Hammelfleisch) werden sehr schmackhaft, wenn sie, anstatt mit vielen Künsteleien, in einer sehr einfachen Weise bereitet werden. Das übrige Fett, Häute und Sehnen wie vorstehende Knochen werden entfernt, und die Coteletts in entsprechende Form gebracht. Das vielempfohlene Plattklopfen derselben ist eigentlich überflüssig; jedenfalls trägt es nichts bei zum Saftigwerden u. s. f. derselben. Man bestreue dann die einzelnen Stücke auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz, tauche sie in zerlassene Butter (oder geschlagenes Ei), bestreue gut mit geriebenem Weißbrod und brate sie, in recht heiß gemachter Butter, rasch gar. Ein rasches gleichmäßiges Feuer ist für die Güte der Coteletts die Hauptsache; in 7 bis 10 Minuten muß das Gericht fertig sein.

Coteletts auf dem Rost gebraten. Die mit Salz und Pfeffer bestreuten Coteletts werden in zerlassene Butter getaucht, auf den Rost gelegt und unter wiederholtem Umwenden auf raschem Feuer gar gemacht. S. Braten (broil).

Coteletts von gehacktem Fleisch (Carbonaden). Das von den Knochen rein abgeschnittene und von Sehnen und Häuten befreite Fleisch wird mit mehr oder weniger eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrod, und frischem Rindstalge (oder Butter), Ei, Salz und Pfeffer (auch wohl wenig Muskatnuß), recht fein gehackt und die Masse dann an die einzelnen Rippchen in Cotelettenform angelegt. Diese künstliche Coteletten werden dann ebenfalls panirt, wie oben angegeben und auf dieselbe Weise gar gemacht, wie die einfachen Coteletten.

Coteletten von Lammfleisch werden sehr klein. Man vergrößert dieselben, wenn man sie recht breit klopft, und auf dieselben Häufchen von einer Mischung bringt, die aus Lammfleisch, guter Butter und eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrod und gutem Gewürz besteht, die Ränder der Coteletts dann über die plattgestrichenen Einlagen klappt, und diese gleichsam gefüllte Coteletten panirt und fertig macht, wie oben angegeben wurde.

Cranberries lassen sich lange Zeit gut erhalten, wenn man dieselben ein wenig in der Sonne trocknet und dann in Flaschen füllt, die man luftdicht verschließt.

Cylinder (Chimneys) vor dem Springen zu schützen und zu reinigen. — Bevor man Cylinder in Gebrauch nimmt, lasse man von dem Glaser einen Schnitt der ganzen Länge nach hinein machen, so wird dem weitern Springen vorgebeugt.

Um die Cylinder von dem angesetzten Rußbeschlag zu befreien, giebt es kein besseres Mittel, als Abreiben mit etwas Butter oder Fett.

D.

Dächer dauerhaft zu machen. — Es ist Etwas, das beinahe jeder weiß, und kaum irgend Einer beachtet, nämlich: gelöschten Kalk einmal jährlich, und zwar im Früh- oder Spätjahr, auf das Dachwerk zu streuen. Sind die Schindeln mit Moos bedeckt, so wird dasselbe durch den Kalk bald verzehrt und das Dach bleibt um ein Dutzend Jahre länger hell und weiß, und brauchbar. Derselbe sollte ziemlich dick aufgelegt werden, und ein Regentag eignet sich hierzu am besten. Starke Holzasche ist zu diesem Behufe beinahe ebenso dienlich, gibt aber dem Dache kein so gutes Ansehen. Um neue Schindeln drei- bis viermal so lange, als sie gewöhnlich dauern, benützen zu können, braucht man dieselben nur in einen mit dickem Kalkwasser anfüllten Trog zu legen, und die Flüssigkeit durcheinander zu rühren, bevor man dieselben hineinlegt. Mit Fischthran getränkte Schindeln bleiben 20 Jahre und länger dauerhaft.

Dampfbäder.—Bekanntlich kam diese Methode des Badens von Rußland nach dem übrigen Europa, weßhalb diese Badeeinrichtungen gewöhnlich auch „Russische Dampfbäder" heißen. In ihnen wird der Dampf aus einem eigenen Dampfkessel entwickelt und durch Röhren in das Badezimmer geleitet. Die ursprüngliche russische Manier, ein Dampfbad zu bereiten, ist davon sehr verschieden. Man erzeugt in Rußland nämlich den Dampf dadurch, daß man auf einem Ofen im Badezimmer Kieselsteine zum Glühen erhitzt und diese dann mit Wasser übergießt, wodurch alsbald eine bedeutende Dampfatmosphäre hergestellt wird. Dieses ursprüngliche russische Dampfbad läßt sich überall im Kleinen leicht nachahmen.

Desinfection.—(Siehe Ansteckung.)

Diarrhoe.—(Siehe Durchfall.)

Diät für Kranke. — Neben der wichtigen Frage: „Was soll der Kranke essen?" — erhebt sich die eben so wichtigere: „Wie soll und muß er essen?" Der Kranke will oft gar nicht essen; oder er wäre oft mit wenigen Bissen, ein paar Löffel voll befriedigt; allein das genügt leider sehr häufig nicht dem den Kranken abwartenden Personale. Aus Unverstand wird der Kranke oft von seiner Umgebung überredet: „doch Etwas zu essen!"—wenn er ein Bischen ißt und bald wieder aufhört: „doch noch ein Bischen mehr zu essen!"—(N. B. ein Bischen mehr, als sein eigener Appetit und sein Wohlbefinden diktiren). Um den Bittenden einen (allerdings sehr närrischen) Gefallen zu thun, zwingt sich der Kranke ein Bischen und siehe da! — es geht l'appetit vient en mangeant — wie die Franzosen sagen — und der schwache Kranke hat bald zweimal so viel gegessen, als er eigentlich wollte, d. h. wozu die Natur und sein eigenes Verlangen ihn anhielten. Anstatt ihm ein verdauliches Nahrungsmittel gegeben zu haben, hat man aber nun dem Kranken eine unverdauliche Last in den Magen befördert; anstatt des Brodes, hat man ihm einen Stein gereicht, und die Folgen können in solchen Fällen nur selten ausbleiben; nur daß dann bei solchen selbstverschuldeten Rückfällen und Ver-

schlimmerungen meist eher das Wetter, der Mond und dgl. angeklagt wird, als die Dummheit der Krankenwärter.

Wie ein Maler mit einem Strich ein lachendes Gesicht in ein weinendes verwandeln kann; so kann ein Krankenwärter mit einer zu großen Portion, wenn auch passender, oder einer, wenn auch sehr kleinen Portion, verkehrter Speise, den sich seiner eben wiederkehrenden Gesundheit erfreuenden Kranken wieder zurückwerfen in einen Zustand, der es oft zweifelhaft macht, ob er nun überhaupt mit dem Leben davonkommt.

Leider sind es sehr häufig gerade die Mütter, die aus einem maßlosen Unverstande — den sie selber indessen unbegreiflicher Weise für Liebe zu ihren Kindern ausgeben — ihre kranken Kinder, mit gegen den bestimmten Rath vernünftiger Aerzte aufgedrungenen Speisen in das Grab füttern, sich dann aber gewöhnlich christlich zu trösten wissen, damit: „daß ihr gutes Kind im Himmel ist."

Fragen wir nun aber bestimmt: „Was soll denn eigentlich ein Kranker essen?" — so ist das freilich schwer genau mit einem Worte zu sagen; allein man wird das Rechte hierbei eher treffen, wenn man Folgendes beachtet:

Will man Kranken und Genesenden zu größerer Stärke und besserem Appetit verhelfen, so giebt es hierfür zunächst eine sehr einfache Regel, oder wenn man will, einen unfehlbaren Kunstgriff, der in Folgendem besteht: Man giebt denselben niemals ganz so viel, als sie essen könnten und möchten, ihr natürlicher Appetit wird dann immer besser und das Genossene, (dem man hinlänglich Zeit zur Verdauung läßt), giebt ihnen dann allmählig mehr und mehr die gewünschte Kraft.

Das Gelüsten des Kranken, der Naturinstinkt, kann zuweilen das für den Kranken Passende richtig angeben. So haben z. B. Fieberkranke in der Regel Abscheu vor Fleischspeisen, geistigen Getränken u. s. w.; haben dagegen großes Verlangen nach kühlenden Getränken, frischem kalten Wasser, Limonaden und sonst säuerlichen Getränken, einfachen Wassersuppen u. s. w.; derlei Dinge sind meist ohne Bedenken dem Kranken zu gewähren.

Wenn man nun aber einerseits den Mangel an Eßlust des Kranken besonders berücksichtigen muß und ihm in diesem Falle nichts aufzwingen und aufnöthigen darf, so darf man andererseits niemals ohne Weiteres einen großen Hunger des Kranken ebenfalls befriedigen, und ihn essen lassen, was und so viel ihm gefällt. Je stärker und je größer der Hunger gerade sich zeigt, um so mehr kann man im Ganzen fürchten, daß die Befriedigung eines solchen Gefahr bringt—denn er ist um so weniger naturgemäß, und kann daher um so weniger als „Naturinstinkt" betrachtet werden.

Wer nun aber begriffen hat, daß es durchaus nicht gleichgültig sein kann, wie viel ein Kranker ißt — der wird auch leicht einsehen, daß auch die Auswahl der Speisen für den Kranken von größter Wichtigkeit ist. Wer daher einen Kranken zu pflegen hat, sollte daher eigentlich nicht blos als guter Koch die zweckmäßigste Zubereitung der Speisen verstehen, sondern auch hinlängliche Kenntniß haben über die Verdaulichkeit u. s. w. der verschiedenen Speisen, und dies zwar nicht so sehr aus gelehrten Büchern, als vielmehr aus praktischer Erfahrung am Krankenbett. Leider fehlt es in dieser Beziehung im Allgemeinen noch sehr an der guten Krankenpflege, so weit diese in einer

heilsamen Krankenküche besteht. Man berücksichtige daher nach bester Einsicht die Verdaulichkeit der Speisen und wähle nur solche, die am wenigsten aufregen, die Verdauungsorgane am wenigsten belästigen und wähle daher, soweit es geht, vorzüglich solche Dinge, nach deren Genuß sich der Kranke in früheren Zeiten am wohlsten befunden hat. — Solche bereite man in der zweckmäßigsten Weise, vermeide alle stärkeren Gewürze und benutze die leichteren nur sparsam und suche so mit aller Sorge aus ausgewähltem Material ein schmackhaftes Gericht herzustellen. Sehr verkehrt im Besondern aber sind alle künstlichen Zubereitungen und Zuthaten u. s. w., die darauf berechnet sind, die geringe Eßlust des Kranken schnell zu vermehren.

Ein Wechsel in passenden Speisen ist für den Kranken besonders empfehlenswerth und wohlthuend, denn ein solcher Wechsel wirkt nachhaltig stärkend auf die Verdauungsorgane, während die vermeintlich stärkenden, reizenden Gewürze dieselben in Folge der Ueberreizung erschlaffen.

Trifft man so eine vollständige Wahl gut zubereiteter Speisen für den Kranken, die man ihm nur in entsprechenden Portionen verabreicht, so hat man schließlich noch zu beobachten, daß der Kranke nur zu bestimmten Zeiten ißt, nicht jeder Reizung des Appetits Folge leistet, sondern nach jeder Mahlzeit eine bestimmte Zeit verfließen läßt, ehe er wieder ißt, und da kann im Allgemeinen als Regel gelten: daß drei Mahlzeiten täglich genügend sind, von denen die Abendmahlzeit die kleinste sein muß, nur aus der am leichtesten verdaulichen Speise besteht und möglichst frühe am Abend genommen wird.

Dinte.—Es wird sich selten empfehlen, Dinte im Hause selbst zu machen, weil der Verbrauch im Kleinen ein sehr geringer und die Herstellung im Kleinen kostspieliger ist, als bei größeren Quantitäten. Doch geben wir in Folgendem nur einige gute, bewährte, für gewöhnliche Dinte und einige Recepte für Dinte zum Zeichnen von Wäsche, Blech, Leder u. s. w.

Soll die Dinte eine ganz vorzügliche Farbe erhalten, so darf man über ein Quart nicht nehmen, wenn die Galläpfel 6 Loth und jedes der übrigen Ingredienzien 2 Loth ausmachen. Die Proportion des Gummi kann man nach eigenem Gutdünken abändern, nachdem man eine mehr oder weniger glänzende Dinte verlangt und nachdem die Beschaffenheit des Papiers eine stark gummirte Flüssigkeit erfordert, um das Durchschlagen zu verhindern. Eine halbe Unze Gummi auf ein Quart flüssige Materie ist in vielen Fällen hinreichend; ob es gleich richtig ist, daß die Dinte, bei verhältnißmäßiger Vermehrung dieser Proportion des Gummi dauerhafter wird.

6 Loth Galläpfel,
2 „ Blauholz,
3 „ grünen Vitriol,
1 „ Gummi arabicum
1 Quart guten Essig.

Die Galläpfel und das Blauholz werden zu einem groben Pulver gemacht, und nebst den übrigen Ingredienzien in ein Gefäß, das entweder in einem Fäßchen von Eichenholz oder in einem steinernen Kruge besteht, geschüttet, und täglich 4 bis 6 Mal umgerührt. In 14 bis 16 Tagen oder auch früher, wenn man das Gefäß an einen warmen Ort stellen kann, ist die Dinte

zum Gebrauch fertig, obwohl ein längeres Stehen die Ingredienzien immer besser und endlich ganz auflöst und sowohl eine schwärzere Farbe, als eine größere Dauer der Dinte bewirkt. Diese so zubereitete Dinte, obschon sie etwas blaß aus der Feder fließt, erhält 2 bis 3 Tage nach dem Schreiben eine gute, schwarze Farbe.

Läßt man aber diese Dinte in einem großen irdenen, nicht kupfernen Gefäß einige Zeit über dem Feuer abrauchen (bis zum Kochen darf man sie nicht kommen lassen), so wird dieselbe viel schwärzer und besser.

Rothe Dinte bereitet man aus 2 Loth Fernambuckspänen, 8 Quentchen Alaun, 1 Loth arab. Gummi und etwas Cochenille. Man thut diese Ingredienzien zusammen und kocht sie in Weinessig gelinde ab.

2. Man lasse 4 Unzen gemahlenes Brasilienholz drei Tage lang in Weinessig aufweichen; man erhitzt es dann bis zum Sieden und erhält es eine Stunde lang in dieser Temperatur, worauf man es filtriren muß. Während es noch heiß ist, löst man darin den dritten Theil einer Unze arabischen Gummis auf und ebensoviel Zucker und Alaun. Nach dem Erkalten bringt man die Dinte in Flaschen, welche man gut verschließt.

3. Eine noch schönere Dinte erhält man, wenn man einen Cochenille-Absud anwendet und ihn mit Ammoniak versetzt.

4. Die schönste rothe Dinte erhält man endlich, wenn man Karmin in flüssigem Ammoniak auflöst, das überflüssige Ammoniak verdunsten läßt und eine geringe Menge farbloses arabisches Gummi zusetzt.

5. Um eine schöne rothe Dinte zu machen, nimmt man einfach Anilin, löst dasselbe in Alkohol auf, und setzt so viel Wasser zu, als nöthig ist, um die Lösung dünn genug zu machen.

Anilin, das aus Kohlentheer gewonnen wird, hat eine dunkelgrüne Farbe. Sobald es jedoch mit Alkohol in Berührung kommt, färbt es sich augenblicklich roth. Gehörig verdünnt giebt diese Flüssigkeit eine schöne intensivrothe Dinte, und ist eine Drachme Anilin für 10 Cents genügend, um ein halbes Pint derselben herzustellen.

Blaue Dinte anzufertigen, nimmt man Berlinerblau und löst es in Meersalzgeist auf, und gießt mehr oder weniger Traganth mit Wasser hinzu, je nachdem man die Dinte heller oder dunkler haben will.

Zur Bereitung der grünen Dinte gebraucht man 2 Loth gestoßenen Grünspan, ½ Loth Gummi, 1 Quentchen Curcume, mit 1 Pint warmem Weinessig vereinigt und gehörig umgerührt.

Dinte aus Rosenblättern. — Man nehme eine Quantität frischer Rosenblätter, thue sie in einen neuen irdenen Topf und koche sie mit Wasser zugesetzt, so daß das Ganze eine dicke Brühe wird. Diese seihet man durch ein Tuch und drückt auch die Rosenblätter aus. Diese Flüssigkeit muß eine Zeitlang stehen bleiben, bis sie sich hinlänglich gesetzt hat. Hierauf seihet man sie ab und setzt so viel Eisenvitriol zu, bis die Dinte hinlängliche Schwärze erlangt hat. Es wird hierdurch eine sehr wohlfeile, haltbare, schöne schwarze Dinte erzielt, die das vor der gewöhnlichen voraus hat, daß sie, namentlich bei gut verschlossenem Dintenfasse, stets einen angenehmen Rosenduft um sich verbreitet.

Dinte zum Zeichnen der Wäsche. — Man löst

22 Loth kohlensaures Natron in
85 Loth destillirtem Wasser

und gibt 20 Loth gepulvertes arabisches Gummi

zu. Anderntheils löst man

11 Quent. salpetersaures Silber in
20 Quent. Ammoniak

und vermischt diese Lösung mit der ersteren. Hierauf erwärmt man die vermischten Fluida, wodurch sie gerinnen und grauschwarz werden; alsdann werden sie braun und klar. Fängt die Dinte an zu kochen, so bekommt sie eine solche Consistenz, daß sie leicht aus der Feder fließt.

Dinte, sympathetische oder unsichtbare. — Die einfachste Art sympathetischer Dinte ist Zwiebelsaft, welcher, aus der Zwiebel gedrückt und auf gewöhnlichem Papier zum Schreiben benutzt, keine Spur zurückläßt. Die Schrift wird sichtbar, wenn der in das Geheimniß Eingeweihte das Blatt Papier einige Augenblicke der Wärme des Feuers aussetzt. Doch die Zwiebel hat einen unangenehmen Geruch, treibt die Thränen in die Augen, also dürften Manche vielleicht nachstehende Dinte vorziehen. Diese besteht einfach aus Kobaltsalz und Wasser; von dem ersteren werden 32 Gramme in 1 Pfund Wasser geschüttet und sobald die Flüssigkeit eine rosa Färbung erlangt, bedient man sich ihrer als Dinte. Wie der Zwiebelsaft, läßt sie keine Spur auf dem Papier zurück und die Schriftzüge treten erst an der Wärme des Feuers hervor.

Sobald das Papier erkaltet, verschwindet die Schrift wieder, kann jedoch nöthigenfalls durch Erwärmung des Papiers am Feuer noch 10 Mal hervorgerufen werden.

Dinte für Leder, Tuch, Leinewand. — Man nimmt

4 Loth Eisenfeile,
2 Loth gestoßene Galläpfel,
4 Pfund scharfen Weinessig,

vermischt Alles, läßt die Mischung bei mäßigem Kohlenfeuer einsieden und seiht nachher durch. Man kann zur besseren Consistenz etwas arabisches Gummi zusetzen.

Dinte zum Schreiben auf Weißblech. — Man löst

1 Loth Kupferspäne in
10 Loth Salpetersäure

und vermischt diese Lösung mit

10 Loth Wasser.

Beim Gebrauch wird mit einem Federkiel auf das Weißblech geschrieben.

Dinte zum Schreiben auf Zink. — Dieselbe besteht aus einer Auflösung von Kupfervitriol in Wasser, welches schwach mit Gummi verdickt ist und einen kleinen Zusatz von Kienruß enthält. In England bedient man sich zum gleichen Zweck einer Auflösung von Platinchlorid in Wasser.

Dintenschrift zu vertilgen. — Man kann Dinte bis auf die leiseste Spur auslöschen, wenn man das Papier abwechselnd mit einer Auflösung von untercyansaurer Pottasche und Oxal-Säure wischt, wozu man sich eines kameelhaarenen Pinsels bedient und, sobald die Dinte verschwunden ist, es mit chemisch reinem Wasser gut abspült.

Dinte, verbleichte, wieder herzustellen. — Geschriebenes, das vor Alter unleserlich geworden, kann wiederhergestellt werden, dadurch, daß man das Papier mit einer Gallauflösung oder einer Auflösung von Blutlaugensalz, leicht säuerlich gemacht mit Salzsäure, anfeuchtet und die Auflösung sehr sorgfältig mit einem Pinsel von Kameelshaaren aufträgt, um zu verhüten, daß die Dinte ausläuft.

Dinte vor Schimmel zu bewahren. — Sehr häufig hört man die Klage, daß die Dinte schimmle und dadurch zum ferneren Gebrauch untauglich werde. Das einfachste Mittel, um den Schimmel zu verhüten, ist der Kreosot. Einem Quart Dinte einen einzigen Tropfen zugesetzt, verhindert alles Schimmeln.

Diphtheritis oder Diphtheria heißt eine ansteckende Krankheit, die mit Fieber, Schlingbeschwerden anfängt, und wobei sich weiße, rasch breiter werdende, nicht wegzuwischende Ablagerungen auf der Schleimhaut des Rachens und der Mandeln einstellen, die, wenn man sie wegkratzt, eine wunde Stelle zurücklassen und, wenn ihrem ungestörten Verlaufe überlassen, nach einiger Zeit abfallen und auf ihrem Grunde ein Geschwür zeigen. Diese Ablagerungen und Geschwüre verbreiten sich ungemein rasch, ergreifen leicht den Kehlkopf, wobei besonders Kinder der Gefahr des Erstickens ausgesetzt sind, oder durch allgemeine Entkräftung und Blutvergiftung dem Tode verfallen.

Von der Erkenntniß ausgehend, daß diese Krankheitsform das Product von eingeathmeten unsichtbaren Pilzkeimen ist — die auf der Schleimhaut des Rachens wuchern, ähnlich wie Schimmel auf verderbenden Speisen — hat man zuerst die Schwämme auf der Schleimhaut durch Aetzmittel, Höllenstein u. s. w. zu zerstören gesucht. Allein abgesehen davon, daß besonders bei kleinen Kindern diese Prozedur höchst schwierig und unsicher auszuführen ist, hat der geringe Erfolg, den sie im Ganzen gehabt, den Beweis geliefert, daß sie nur in den allerersten Stadien der Ansteckung von durchgreifender Wirkung sein kann. Und diese ersten Stadien werden nur zu häufig nicht genugsam beachtet, da während derselben die Wirkung der Ansteckung auf das Allgemeinbefinden des Kranken noch nicht sehr empfindlich ist. Später, wenn schon Zersetzungsstoffe ins Blut übergegangen, hilft das Brennen und Gurgeln nicht mehr, sondern quält den Patienten nutzlos. Dann haben antiseptische Mittel, besonders Sulpho-Carbolate of Soda (carbolsaure Schwefelsoda) innerlich genommen, die Krankheitskeime aus dem Blute zu entfernen, und dienen in gleicher Weise auch zum Schutze der noch gesunden Familienmitglieder bei Diphteria sowohl, als bei Scharlach. Man reicht Erwachsenen zwei Gran, Kindern unter 10 Jahren ein Gran auf einmal, mit der gleichen Quantität Zucker verrieben, und kann in gefährlichen

Fällen die Dosis alle zwei Stunden wiederholt werden. Wer jedoch einen vertrauenswerthen Arzt zu erreichen vermag, sollte dessen Hülfe in Anspruch zu nehmen keinen Augenblick verabsäumen.

Düngmittel, neue. — In England düngt man im Frühjahre auf besonders zu empfehlende Weise, wenn die Wintersaat kränkelt, zurückgeblieben ist und durch den Frost gelitten hat, mit einer Composition von Ruß, Taubenmist, Asche und anderen Stoffen, womit die Saat überdeckt, und so gegen etwaigen Schaden durch dürren Sommer geschützt ist. Der Ruß thut bei Getreide und bei allen Hülsenfrüchten, auf Wiesen und bei Futterkräutern ebenso gut Dienste als dies bei den Obstbäumen der Fall ist. Ein Scheffel Ruß thut so gute Wirkung wie ein Fuder Mist, was die Engländer recht gut wissen und ihn theuer ankaufen. Er wird wie man Samen säet über die Saat ausgestreut.

Wie alles Neue mit großen Anfeindungen zu kämpfen hat, so ist es bis jetzt auch mit der Gründüngung gegangen. Man hat dieselbe mit einzelnen Hülsenfrüchten, Futterkräutern u. s. w. in Anwendung zu bringen versucht und bei ziemlich theurer Herstellung doch kein günstiges Resultat erzeugt. Der ungeheure Vortheil, den die Gründüngung aber hat, und wie höchst billig dieselbe ist, wird man leicht zu ersehen im Stande sein, wenn man den Samen aller möglichen Unkräuter sammelt und diesen zur Aussaat benutzt. Dieser ist auf Wiesen und auf Feldern mit großer Leichtigkeit zu sammeln, kostet demnach fast gar nichts.

Man wendet diese Düngungsweise vor und nach jeder Ernte an und kann so auf leichte Weise mindestens einmal jährlich sämmtliche Felder, die dann bei einer Höhe des Unkrautes von ungefähr einem Fuß und sobald dasselbe noch nicht in Samen übergegangen, tüchtig umgepflügt werden, auf eine sehr billige und vortheilhafte Weise düngen.

Es wurden schon viele Versuche in Bezug auf die Wirksamkeit von Salz als Düngmittel angestellt. Doch ist bis jetzt noch Niemand im Stande gewesen, zu entscheiden, daß Salz das Wachsthum der Pflanzen befördere, oder die Fruchterzeugung unterstütze. Trotzdem haben viele Landwirthe großes Vertrauen auf die Wirksamkeit einer Salzlage, wenn dieselbe im Frühjahr, beim Beginn des Sprossens, oder frühzeitig im Herbste ausgestreut wird. Drei Bushel auf den Acker sind hinreichend für eine Ernte. Die Idee ist, daß es das Stroh steif macht — gewiß ist übrigens, daß Holzasche für diesen Zweck gut ist.

Durchfall kann auftreten in Folge mannichfaltiger Ursachen, allein was auch die Ursache sei, bei dem plötzlichen Erscheinen eines Durchfalles denke man nicht daran, denselben alsbald zu unterdrücken durch sogenannte „stopfende“ Mittel; vielmehr lege man sich ruhig hin auf ein passendes Lager; enthalte sich so viel als möglich alles Trinkens und Essens, und genieße nur selten wenig leichte Speisen, wie etwas geröstete Mehlsuppe oder Reis, wie Kaffee geröstet und mit etwas Salz und Butter zu einer leichten Suppe gekocht, oder sehr leichte Chokolade (mit Wasser gekocht) mit etwas geröstetem (toasted) Weißbrode u. s. w., und der Durchfall wird in den meisten Fällen sich bald von selber kuriren.

Durchzeichnen. — Um Papier durchsichtig zum Durchzeichnen zu machen, befeuchte man dasselbe vermittelst Baumwolle mit Benzin; nur muß das Benzin rein sein, weil sonst gelbe Flecken entstehen. Das Papier wird auf diese Weise so durchsichtig, als das beste Oelpapier. Man kann nun eine Zeichnung, auf welche man solches mit Benzin getränktes Papier legt, mit Bleistift, Tinte (mit der Feder), mit Tusche oder Wasserfarben auftragen, ohne daß die Zeichnungen verlaufen, vielmehr haften sie dauerhafter und treten besser hervor. Bei größeren Stücken, wo das angefeuchtete Papier anfängt trübe zu werden, ehe man mit der Arbeit fertig ist, macht man solche Stellen durch neues Anfeuchten wieder durchsichtig. Nach vollendeter Arbeit verdunstet das Benzin rasch an der Luft und verschwindet und das Papier nimmt seine frühere Beschaffenheit wieder an. Diese Prozedur schadet weder dem Papier, noch Stickereien u. s. w., wenn man nur gereinigtes, vollständig geruchloses Benzin anwendet.

Dyspepsie. — Zahllos sind heut zu Tage die Unglücklichen, die von den Leiden der Dyspepsie in größerem oder geringerem Grade heimgesucht sind. Und zwar ist die Dyspepsie ganz besonders vorherrschend in Amerika, so daß man dieselbe hie und da geradezu die „Amerikanische Krankheit" genannt hat; ja ein geistreicher Amerikaner sagt: „Die Dyspepsie nimmt den Ehrensitz an jeder amerikanischen Tafel ein."

Guter Rath für Dyspeptische: „Wenn Jemand die Dyspepsie loswerden will, muß er seinem Magen und Gehirn weniger zu thun geben.

Es wird ihm gar nichts helfen, irgend eine besondere Lebensweise zu befolgen — von Kleienbrod zu leben oder irgend einem solchen Stoff — seine Nahrung zu wiegen 2c., so lange sein Gehirn in einem beständigen Zustand von Aufregung ist. Man lasse das Hirn passende Ruhe haben und der Magen wird seine Arbeit thun.

Allein wenn Jemand 14 oder 15 Stunden täglich in seiner Office oder in seinem Geschäftslokale zubringt, sich keine Bewegung macht, so wird sein Magen unabänderlich lahm werden, und wenn er nichts zu sich nimmt als einen Craker täglich, er kann ihn nicht verdauen.

In vielen Fällen ist es das Hirn, welches die erste Ursache ist; man gebe diesem zarten Organe einige Ruhe. Man lasse sein Geschäft zurück, wenn man nach Hause geht. Man setze sich nicht zum Mittagsmahl mit finstern Augenbrauen, den Geist nur beschäftigend mit Interessen-Rechnungen.

Man verkürze niemals die gewöhnlichen Stunden des Schlafes.

Man mache sich mehr oder weniger alle Tage Bewegung in freier Luft und erlaube sich eine unschuldige Erholung.

Man esse mäßig, langsam, und was einem gefällt — vorausgesetzt, es ist nicht die Ofenschaufel und die Feuerzange. Wenn irgend ein besonderes Gericht nicht gut bekommt, so berühre man es nicht, man sehe es nicht an.

Man bilde sich nicht ein, daß man von Roggenbrod leben müsse oder Hafermehlsuppe; eine vernünftige Quantität nahrhafter Speise ist wesentlich für den Geist sowohl als den Körper.

E.

Eau de Cologne (Cölnisches Wasser), selber zu machen. — Das Cölnische Wasser wird folgendermaßen bereitet: Man nimmt Pomeranzen-, Bergamot-, Citronen-, Pomeranzenblüthen- und Rosmarin-Oel, von jedem 12 Tropfen, kleine Cardamomen 1 Quent., reinen Alkohol 1 Quart und digerirt das Ganze wohlverkorkt 36 Stunden im Wasserbade.

Bekanntlich wird selbst in Cöln das ächte Wasser auf sehr verschiedene Weise bereitet, und jeder Fabrikant desselben behauptet gewöhnlich, allein im Besitz der wahren Originalvorschrift zu sein. Trotzdem können die verschiedenen Produkte alle gut sein. Was für die Güte dieses beliebten Wassers absolut wesentlich ist, ist einmal nur ganz reinen, fuselfreien, starken Alkohol zu verwenden und dann ganz frische und unverfälschte ätherische Oele, die in einem richtigen Verhältniß angewendet werden müssen.

Die obigen ätherischen Oele finden sich nun in den meisten Vorschriften wieder, nur daß im Verhältniß gewöhnlich mehr Bergamotöl, und weniger Rosmarinöl angewendet wird und daß noch andere Oele, wie Rosenöl, Nelken-, Zimmt-, Lavendel- &c. Oele in kleinen Quantitäten zugesetzt werden.

Folgende Vorschrift wird als besonders gut gerühmt:

Reiner Alkohol 6 Gallonen, Neroliöl 4 Unzen, Rosmarinöl 2 Unzen, Orangenöl 5 Unzen, Citronenöl 5 Unzen, Bergamotöl 2 Unzen; Alles wird gut geschüttelt und dann nach mehrtägiger vollständiger Ruhe auf kleine Flaschen gezogen. Für die Bereitung von kleinen Quantitäten nehme man die Oele im Verhältniß nach Tropfen u. s. w., oder man macht aus den Oelen erst Essenzen, die man dann leichter abmessen kann.

Eier, Alter und Geschlecht derselben zu erkennen. — Man löst etwa 7 Loth Kochsalz in 2 Quart reinem Wasser. Wenn die Auflösung erfolgt ist, legt man das zu prüfende Ei hinein. Ist dasselbe vom nämlichen Tage, so sinkt es bis auf den Grund; war es Tags vorher gelegt, so erreicht es nicht ganz den Grund, ist es drei Tage alt, schwimmt es in der Flüssigkeit und ist es älter als 5 Tage, schwimmt es oben und ragt um so mehr heraus, als es älter ist.

Wenn man bei der Prüfung eines Ei's, indem man dasselbe zwischen Auge und Sonnenlicht hält, den sogenannten „Lebenspunkt“ gerade an einem Ende sieht, so soll aus diesem Ei ein männlicher Vogel hervorgehen. Befindet sich dagegen dieser Punkt an einer Seite, so soll ein Weibchen im Ei enthalten sein.

Ferner soll man aus der Form des Ei's auf das Geschlecht schließen können. Wenn das Ei nämlich eine längliche und besonders an einem Ende auffallend spitz zulaufende Gestalt hat, kann man mit ziemlicher Sicherheit auf einen männlichen Embryo schließen; ist das Ei dagegen mehr kugelförmig, so enthält dasselbe fast immer ein Weibchen. Wenn man somit genau auf die Form des Ei's achtet, so kann man ganz nach seinem Belieben jedes Geschlecht ausbrüten lassen, eine Möglichkeit, welche bis jetzt bei keiner Klasse thierischer Geschöpfe hat erreicht werden können, und ein Umstand, der von der größten Wichtigkeit für den professionellen Hühnerzüchter ist.

Eier, von den Hühnern verlegte, zu finden. — Einer Henne, welche Eier zu verlegen pflegt, reibe man, sobald man das Ei bei ihr fühlt, Salz an den Legedarm, sie läuft dann schnell nach ihrem verborgenen Neste, um das Ei zu legen; geht man ihr nach, so wird man die verlegten Eier finden.

Eierlegen im Winter zu befördern. — Dies ist zu bewerkstelligen, wenn man reifen Nesselsamen unter ihr Futter thut. Um diesen Samen zu erhalten, werden die großen Nesseln gegen Ende August abgeschnitten und getrocknet, wo dann der Same von selbst abfällt und getrocknet werden kann; auch können sie gedroschen und so der Same gewonnen werden.

Eier lange frisch zu erhalten. — Man reibe die aufzubewahrenden Eier, nachdem man sich von ihrer Güte überzeugt hat, mit Speck ein und stelle sie auf der Spitze in trockenen Sand, Asche oder Kleie in ein Faß. Auch thut man sie zwei Minuten (aber nicht länger) in siedendes Wasser. Ein Theil des Eiweißes bildet dann eine harte Haut, die keine Luft durchläßt.

Die frischen Eier sinken im Wasser unter, die alten und faulen aber schwimmen oben.

Man lege diese in aufgelöstes Kochsalz und lasse sie so lange darinnen liegen, bis sie zu Boden sinken; darauf werden sie herausgenommen, getrocknet und aufbewahrt. Da sich das Salz herausgezogen, so halten sich die Eier lange Zeit, ja Jahre lang und haben, namentlich hart genossen, einen ganz vorzüglichen Geschmack.

Neuerdings sind noch andere Methoden in Gebrauch gekommen. Nach der einen werden die Eier in ein flüssig gemachtes Gemenge von einem Theil Wachs und zwei Theilen fetten Oels getaucht, nach der andern anstatt dieser Fetthülle mit Kollodium überzogen. Diese verschiedenen Methoden erreichen denselben Zweck—Abschluß der Luft—auf den Inhalt der Eier.

Eier, gefrorene, brauchbar zu machen. — Dies geschieht dadurch, wenn man frisches Brunnenwasser mit Salz vermischt und die Eier hineinlegt. Hierdurch wird der Frost aus ihnen gezogen und sie werden wieder so gut wie zuvor.

Eierpulver. — Hühnereier können auf die leichteste Weise in Pulverform zu späterem Gebrauche an Suppen, zu Eierkuchen, zu Brod u. s. w. bewahrt werden, indem man die Eier ausschlägt, quirlt, auf Teller gießt, bei gelinder Ofenhitze trocknet, bis eine feste Masse entsteht, welche dann gepulvert und in luftdicht verschlossenen Gefäßen trocken aufbewahrt wird. Ein Pfund solchen Pulvers ist ungefähr 60 Eiern gleich. Solches Eierpulver ist ein sehr kräftiges und gutes, und namentlich unter allen Umständen leicht zu verspeisendes Nahrungsmittel, dessen Zubereitung allen Hausfrauen empfohlen werden kann.

Eierspeise, gute. — 3 Eier, Mehl 1 Löffel voll, Milch 1 Kaffeeschaale voll. Rühre die Eier und das Mehl durcheinander, alsdann rühre die Milch hinein. Backe diese Mischung in einem Kesselchen mit einem ziemlich großen Stück heißer Butter, und wenn eine Seite braun ist, so drehe es um

und lasse es langsam backen. Wenn man eine größere Quantität bedarf, muß man ein wenig Salz in die Masse hinein rühren; aber für obige Portion ist das in der Butter enthaltene Salz hinreichend, es gut zu würzen.

Einlaufen wollener Stoffe. — Wenn dergleichen Stoffe gewaschen werden sollen, so muß man sie so heiß wie möglich waschen, und wenn sie rein sind, sogleich in das kälteste Wasser tauchen, alsdann ausringen und trocknen lassen. Dadurch wird das Eingehen verhindert.

Einmachen von Früchten, Gemüsen und Obst.—Mannigfaltige und verschiedene Methoden werden beim Einmachen befolgt; allein man muß das Prinzip verstehen, um richtig dabei zu Werke zu gehen. Man sucht nämlich auf irgend eine Weise die äußere Luft gänzlich abzuhalten und so deren gährungserregende und dadurch Zersetzen und Verderbniß bringende Wirkung auf die Früchte ꝛc. zu verhindern; zugleich sucht man meistens auch die schon in den Früchten ꝛc. vorhandene Luft auszutreiben und den in denselben vorhandenen Gährungsstoff zu zerstören. Die wesentlichsten sind folgende Methoden:

D ä m p f e n o d e r D ü n s t e n d e r F r ü c h t e ꝛc. (nach Appert's Methode) in luftdicht verschlossenen Gefäßen. Diese billige und leicht auszuführende Methode besteht darin: daß man die frisch und sorgfältig gepflückten Früchte in eben reifem aber nicht überreifem Zustande in Gläser oder Blechbüchsen gut einschichtet, diese luftdicht (hermetisch) verschließt und so in den sogenannten Dünstkessel stellt, der am Boden eine starke Lage Stroh oder Leinewand hat, und so viel kaltes Wasser in den Kessel gießt, daß die Gläser bis an den Hals, die Büchsen aber ganz im Wasser stehen. Dann bringt man durch ein gelindes Feuer das Wasser in 1 Stunde allmälig zum Sieden und unterhält dies Sieden, je nach der Größe der Büchsen und der Beschaffenheit der eingemachten Früchte 15 bis 45 Minuten oder noch länger bis 3 Stunden. Man läßt nun den Kessel mit seinem Inhalte erkalten und bringt dann die Gläser und Büchsen aus dem Wasser in kühle, luftige, nicht dumpfige Räume.

Die zu diesem Einmachen verwandten Blechbüchsen sind bekannt. Neue, noch ungebrauchte Büchsen, wasche man vorher mit starker Sodalauge gut aus und spüle mit kochendem Wasser nach, damit sie den Blechgeschmack verlieren. Diese Büchsen fülle man voll, bis auf einen kleinen Zwischenraum unter dem Deckel und lasse sie dann verlöthen. Steigen während des Kochens von ein oder der anderen Büchse kleine Luftbläschen auf, so war diese nicht gut luftdicht verlöthet; man untersuche deßhalb diese Büchse nochmals genau und überlöthe die fehlerhafte Stelle; denn die kleinste Oeffnung würde genug Luft eindringen lassen, um in kurzer Zeit den ganzen Inhalt zu verderben.

Auf diese Weise werden die meisten der im Markte vorkommenden Früchte, Gemüse ꝛc., wie Tomatos, Pfirsiche ꝛc. eingemacht. Manche setzen den Früchten und Obst noch 1 Eßlöffel voll Zucker (oder mehr) zu (namentlich wenn dieselben sauer sind), doch dies ist Sache des speziellen Geschmackes. Bei vielen Gemüsen ist es indessen rathsamer und profitabler, wenn man die-

selben erst in gewöhnlicher Weise halb oder fast gar kocht, ehe man dieselben in den verschlossenen Blechbüchsen dünstet.

Die Glasgefäße zum Dämpfen sind in vieler Beziehung den Blechbüchsen vorzuziehen: weil sie sich leichter reinigen lassen, der Inhalt derselben immer sichtbar ist und das oft mit Umständen verbundene Zulöthen hier nicht nöthig ist, ganz besonders aber, weil man bei den Blechkannen zu fürchten hat, Blei oder andere schädliche Metalle in seinem Eingemachten zu haben. Man kann jetzt sehr verschiedene Formen von Einmachegläsern kaufen, welche auf verschiedene Weise, meist durch einen Deckel auf zwischenliegendem Gummi-Ringe, leicht luftdicht verschlossen werden können. Diese Gläser füllt man bis auf ½ Zoll leeren Raum unter dem Deckel und stellt sie dann nach dem Verschluß in den Dünstkessel. Man kann aber auch jedes andere Einmacheglas ebenso gut verwenden, wenn man die Mündung desselben nur gut luftdicht verschließt, entweder durch Verbinden mit dreifacher Lage von wohlgereinigter Blase oder durch passenden Kork, den man überdies noch mit gutem Cement gut überzieht. Diese letzteren Gläser sind aber weniger empfehlenswerth, weil sie immer mehr Sorgfalt und Mühe für den luftdichten Verschluß verlangen.

Bei den Gläsern aber kann man zweckmäßig auf folgende Weise verfahren: Man füllt die Flasche und dünstet sie offen im Kessel auf die angegebene Weise, ohne sie gleich luftdicht zu verschließen, sondern bringt vielmehr am Ende der Operation schnell den Verschluß an oder den Stöpsel ein. Es bildet sich dann beim Erkalten im Halse des Gefäßes ein luftverdünnter Raum und der Verschluß wird durch den äußern Luftdruck noch fester.

Auf diese Weise kann man Früchte aller Art ohne Weiteres einmachen; allein in vielen Fällen ist es rathsamer, die Früchte nicht ganz roh, sondern in Zucker umgewendet oder schichtweise Zucker dazwischen in die Büchsen zu bringen.

Einmachen der Früchte mit Zucker. Dies kann auf verschiedene Weise geschehen.

Man bringt die Früchte mit dem Zucker schichtweise in einen passenden Kessel, erwärmt langsam, bis der Zucker in dem ausfließenden Fruchtsafte ziemlich geschmolzen ist, kocht dann bei mäßiger Hitze dick und füllt kochend heiß in die mit heißem Wasser erwärmten Gläser und verschließt dieselben sofort luftdicht durch passende Deckel, Kork u. s. w. Bei Früchten, die keinen Saft hergeben, gieße man anfangs so viel Wasser zu, um den Boden zu bedecken und Anbrennen zu verhindern. Die Quantität des Zuckers ist verschieden, je nach den Früchten oder dem eigenen Geschmack; meistens weniger als ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund Früchte. Folgendes sind z. B. die Angaben einer sachkundigen Amerikanerin:

Grüne Johannisbeeren, 1 Pfund Zucker auf 3 Pfund Beeren.

Grüne Stachelbeeren, ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund Beeren mit etwas Wasser, wenn man die Früchte ganz erhalten will; ohne Wasser, wenn man Muß daraus kochen will.

Rhabarber-Pflanzen, ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund junge Stengel, die gut geschält und passend zerschnitten sind.



Kirschen mit oder ohne Steine eingemacht, ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund Kirschen.

Erdbeeren, die man gut auslese und abwasche, 3 Unzen Zucker auf 1 Pfd. Beeren, schichtweis ohne Wasser, am besten zu Muß gekocht, weil die ganz erhaltenen Erdbeeren nicht gut aussehen.

Himbeeren, ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund Beeren, ebenfalls zu Muß gekocht.

Heidelbeeren, Brombeeren, ähnlich.

Aepfel, Birnen, Pfirsiche, kurz alle Obstarten können so eingemacht werden.

Nach einer andern Methode bereitet man zuerst einen Syrup von etwa 1 Pint Wasser und 1 Pfund Zucker. Wenn der Syrup kocht, gibt man so viel Obst hinzu, als er bedeckt und wenn dann die Mischung wieder eine kleine Weile gekocht hat, schöpft man die Früchte in die vorher gut erwärmten Flaschen und füllt diese so weit als möglich, so daß die Früchte schließlich mit einer dünnen Schicht Syrup gut bedeckt sind, legt dann den Deckel auf oder verkorkt und verschließt so schnell als möglich. Mit einem warmen, feuchten Tuche wischt man während der Arbeit, wenn nöthig, die Hälse 2c. der Gefäße rein. Wenn dann die gut verschlossenen Flaschen erkaltet sind, stellt man sie an einen kühlen, trockenen und dunkeln Platz.

Eine andere (und wohl bessere) Methode ist: Erst den fertigen Syrup wieder abkühlen zu lassen. Unterdessen legt man das Obst, Früchte 2c. in die Flaschen, gießt den abgekühlten Syrup darüber, stellt dann die gefüllten Flaschen in den Dünstkessel, wie oben bereits beschrieben und kocht, bis das Obst durch und durch heiß ist, worauf man mit den Deckeln verschließt und abkühlen läßt. So eingemachte Früchte behalten Geschmack und Aroma besser; man braucht auch hierbei weniger Zucker zum Syrup und erhält doch gute und haltbare Früchte.

Hauptsache bei allen diesen Methoden des Einmachens bleibt der luftdichte Verschluß der Flaschen. Wo man gewöhnliche Gläser anwendet, sorge man für gut passende Korke, die man überdies noch mit einem Cemente versichert.

Einmachen in Essig. Nicht blos Gemüse und dgl., sondern auch sehr viele Früchte aller Art, lassen sich sehr gut in Essig einmachen und sind dann nicht blos sehr wohlschmeckend, sondern unter Umständen auch viel angenehmer und gesünder, als die blos mit Zucker eingemachten Früchte. Das Verfahren hierbei ist verschieden, theils nach Willkühr, theils nach dem Material, welches man einmacht. Die Gemüse, welche man in Essig legen will, brüht man vorher erst längere oder kürzere Zeit mit heißem Salzwasser (1 Pfund Salz etwa für 1 Gallone Wasser), theils um ihnen den herben Geschmack zu nehmen, theils um sie für die Aufnahme des Essigs besser vorzubereiten. Allein die meisten Gemüse werden auch ohne dies Brühen gut, wenn der Essig gut ist, es dauert nur längere Zeit. In allen Fällen sorge man aber für den besten Essig.

Die folgenden Vorschriften werden genügen für die wesentlichsten Fälle:

Birnen in Essig. Gute weiße Birnen schält man glatt und läßt sie ganz, oder schneidet sie in Hälften und entfernt die Kernhäuser. Auf 4 Pfund Birnen kocht man ¾ Quart Weinessig mit 1½ Pfund Zucker auf und schäumt

ab, legt die Birnen ein und kocht sie weich; läßt sie dann auf einem Siebe abtropfen und legt sie in die Gläser. Den Essig kocht man dann mit einigen Citronenscheiben, Zimmt und Nelken zu einem dünnen Syrup, läßt diesen durch Flanell laufen und gießt ihn über die Birnen. Nach einigen Tagen kocht man den abgegossenen Essig ein wenig ein, und gießt ihn abgekühlt wieder auf die Birnen, und wiederholt dies, bis der Essig sich nicht mehr verdünnt. Man verwahrt dann die Gefäße luftdicht und stellt sie an einen kühlen, trocknen Platz.

Bohnen. Die Bohnen müssen noch ganz klein und zart sein; man brüht sie mit Salzwasser und läßt sie über Nacht stehen und gießt dann, nachdem man sie hat abtropfen lassen, gekochten Essig (mit Gewürz nach Belieben) darüber.

Man kann die Bohnen auch in Salzwasser abkochen, dann schichtweise mit Pfeffer, Bohnenkraut, Nelken, Lorbeerblättern, Estragon 2c. einlegen und siedenden Essig aufgießen.

Blumenkohl. Diesen kocht man halbgar, läßt ihn einige Tage in einer Salzlake stehen, die man dann abgießt und den siedenden Essig aufgießt. Manche färben den Essig mit rothen Rüben; oder machen zugleich rothes Kraut mit ein, wodurch der Blumenkohl rothe Farbe erhält.

Heidelbeeren. 3 bis 4 Quart Heidelbeeren kocht man in 1 Quart Essig auf 1 Pfund Zucker 10 bis 15 Minuten lang oder zu einer dicklichen Consistenz und giebt nach Belieben etwas Zimmt und Nelken zu.

Brombeeren wie Heidelbeeren.

Johannisbeeren ebenso, nur daß man mehr Zucker nimmt und länger kocht.

Pfirsiche. Auf 7 bis 8 Pfund Früchte, 3 bis 4 Pfund Zucker und 1 Quart Essig, 1 Unze Nelken, 1 Unze Zimmt, (Neugewürz und Muskatblüthen nach Belieben). Man kocht den Essig mit dem Zucker und gießt ihn siedend auf die Früchte, zwischen welche man die Gewürze eingestreut hat, (oder man hängt die Gewürze in ein Beutelchen in den Essig während des Kochens). Nach 24 Stunden kocht man den abgegossenen Essig wieder und gießt ihn auf's Neue auf, und wiederholt dies 3 bis 4 Mal.

Pflaumen und Tomatos kann man auf dieselbe Weise einmachen. Dies Verfahren kann man indessen noch auf verschiedene Weise abändern.

Man kann mehr oder weniger Zucker nach Belieben anwenden. Man kann die Früchte in Stücke zerschneiden und die Steine entfernen, wodurch an Gefäßen gespart wird.

Man kann, anstatt den Essig wiederholt abzugießen und aufzukochen 2c., auch die Früchte selber eine Zeitlang in dem Essig mitkochen und so an Arbeit sparen.

Spargel. Man putzt dieselben, schneidet das Holzige weg und übergießt sie dann in einer Schüssel mit Essig, den man mit gleich viel Wasser hat absieden und wieder erkalten lassen. Nachdem sie so einige Zeit zugedeckt gestanden haben, nimmt man die Spargel heraus und läßt sie ausgebreitet etwas abtrocknen. Hierauf bringt man sie in ein reines Gefäß, übergießt sie mit gutem Essig, so daß sie gut bedeckt sind, gießt etwas frisches Oel darüber, beschwert sie ein wenig und verwahrt an einem kühlen Orte.



Zwiebeln. Man schält kleine weiße Zwiebeln, läßt sie rein ablaufen und übergießt sie mit siedendem Essig ohne Gewürz, oder etwas Ingwer und Muskatblüthe oder Gewürz nach Belieben. Zur besseren Haltbarkeit kann man einen Theelöffel voll Baumöl oben auf gießen.

Einmachen mit Franzbranntwein (Cognac).

Pfirsiche mit Cognac. Man kann die Frucht geschält oder ungeschält einmachen. Man kocht die Früchte in einem dünnen Zuckersyrup mäßig weich, so daß man etwa mit einem Strohhalme einstechen kann, nimmt sie dann heraus und macht nun den Zuckersyrup ganz dickflüssig, gießt in den heißen, vom Feuer genommenen Syrup ebenso viel Cognac, mischt Beides und gießt es heiß über die Pfirsiche, die man dann gut verbindet.

Aprikosen und Pflaumen können in derselben Weise behandelt werden.

Einsalzen von Fleisch. — Man lasse das Fleisch nach dem Schlachten erst 24 Stunden liegen; wasche dasselbe wo möglich nicht ab mit Wasser, sondern reinige es gut mit trockenen Tüchern; alles Blut muß sorgfältig ausgedrückt und entfernt werden, weil es leicht zur Verderbniß des Fleisches beiträgt.

Man entferne vor dem Einsalzen so viel als möglich die Knochen. Je größer die Stücke des Fleisches sind, desto sorgfältiger sind sie einzusalzen und desto länger müssen sie liegen.

Man reibe sorgfältig alle Höhlungen und Bauschungen in den Fleischstücken mit Salz ein, ebenso die Ansätze um die Knochen.

Man rechnet für gewöhnlich etwa 2 Loth Salz auf jedes Pfund Fleisch. Das Fleisch von jungen Thieren bedarf im Ganzen weniger Salz als das von ältern.

Man packe die Fleischstücke gut in passende Fässer oder Tonnen, so daß man mit einem gut passenden Deckel das Fleisch niederdrücken und beständig unter der Lake erhalten kann, durch eine Schraube oder durch Beschweren mit Steinen.

Man wende nicht zu viel Salpeter an; dieser ertheilt dem Fleisch wohl eine schöne rothe Farbe, er macht es aber auch leicht hart und trocken; im Ganzen kann man auf 1 Pfund Salz ½ Loth Salpeter rechnen.

Je mehr Zucker man mit dem Salze anwendet, desto längere Zeit ist nöthig, damit das Fleisch gut durchgepökelt ist.

Folgende speziellen Methoden sind die gebräuchlichsten:

Die einfachste Weise Fleisch in frischem Zustande lange zu erhalten, ist, dasselbe in luftdicht geschlossenen Fäßchen, nur mit Salz bestreut, aufzubewahren. Man legt die von Knochen befreiten und sonst richtig vorbereiteten, frischen Fleischstücke nach gehörigem Einsalzen schichtweise dicht aufeinander, daß kein leerer Raum weder zwischen den einzelnen Stücken noch oben bleibt; man schließt sodann das Fäßchen und bewahrt es im Keller. Anfangs verändert man die Lage des Fäßchens alle Tage etwas, späterhin alle 2 bis 3 Tage. Frischer Speck und Schweinefleisch conserviren sich auf diese Arten besonders gut und bleiben von Weihnachten bis Mitte Sommer vollkommen frisch. Oeffnet man aber ein solches Fäßchen einmal zum Gebrauche, so hält sich das Fleisch nicht mehr lange gut und man muß es bald verbrauchen. Aus

diesem Grunde wähle man die Gefäße von der Größe, wie sie dem Bedarfe des Haushalts entsprechen.

Für 100 Pfund Fleisch koche man 6 Pfund Kochsalz, 1 Pfund Zucker und 2 Loth Salpeter in 12 Quart Wasser auf gelindem Feuer und schäume gut ab. Diese Brühe wird kalt über das Fleisch (100 Pfund) gegossen. Junges Schweinefleisch wird schon in 4 bis 5 Tagen gut gepökelt; älteres Fleisch und größere Stücke muß man 14 Tage darin lassen, worauf man die Schinken herausnimmt, gehörig abtrocknen läßt und mit Kleie abreibt.

Ein gutes Recept ist folgendes:

Auf 100 Pfund Beef 7 Pfund Salz, 2 Unzen Salpeter, 1½ Pfund braunen Zucker und 4 Gallonen Wasser. Man kocht die Mischung und verfährt wie oben.

Auf 100 Pfund Pork (Schinken und Schultern werden zusammengepackt) 8 Pfund Salz, 4 Unzen Salpeter, 1½ Pfund Zucker und 4 Gallonen Wasser.

Schinken und Beef, das getrocknet werden soll, werden dann nach 4 Wochen herausgenommen. Pökelt man in warmem Wetter, so muß man die Lake einmal aufkochen, wie in einer späteren Vorschrift angegeben wird.

Uebrigens kann man auch, anstatt diese Lake über das Fleisch zu gießen, die Fleischstücke mit einer Salz-, Zucker- &c. Mischung in der oben angegebenen Proportion einreiben und schichtenweis einpacken u. s. w., wie in der ersten Vorschrift angegeben wurde.

Um besonders gutes und schmackhaft gepökeltes Rindfleisch und Schweinefleisch zum Kochen zu erhalten, wird empfohlen, nach einigen Tagen die erste Lake abzuziehen, weil diese blutig &c. und dadurch für das Fleisch nachtheilig geworden sei. An Stelle desselben soll man daher dann eine frische Lake machen und diese über das Fleisch gießen. Dies ist eine sehr empfehlenswerthe Methode; hat man aber mit großen Quantitäten zu thun, so wird viel gespart, wenn man die erste Lake, anstatt fortzuwerfen, kocht und den Schaum beständig abnimmt, bis kein Schaum mehr entsteht. Hierdurch wird die Lake gereinigt, indem beim Kochen das Eiweis des Blutes gerinnt und dies dann durch Abschäumen mit anderen Bestandtheilen, die in der Lake nachtheilig auf das Fleisch einwirken können, entfernt werden. Dieses Abkochen der Lake ist namentlich zu empfehlen, wenn die Witterung warm ist.

Mrs. Betsey Lenoin's (Prämium) Methode, Schinken und Speckseiten zu behandeln. Man mischt ½ Bushel Salz und 3 Löffel voll Cayenne Pfeffer in Pulver gut durcheinander und reibt und salzt damit Schinken und Seiten wohl ein. Auf jeden Schinken reibt man überdies vorher noch in die fleischige Seite 3 Löffel voll Molasses oder Zucker. Nachdem dann Alles, gut zusammengepackt, so 5 bis 6 Wochen im Salze gelegen hat, hängt man die Stücken auf und räuchert sie gut mit grünem Hickory-Holz.

N. B. Viele setzen den in den vorhergehenden Nummern angegebenen Salzmischungen (namentlich aber für Schinken) auch noch schwarzen Pfeffer, 2 bis 4 Unzen für 100 Pfund Fleisch, zu.

Nach Knickerbocker's Weise wird das Fleisch folgendermaßen zubereitet:

Auf eine Gallone Wasser nimmt man 1½ Pfund Salz, ½ Pfund Zucker, ½ Unze Salpeter und ½ Unze Potasche (Potasche oder gewöhnliche Soda). In diesem Verhältniß bereitet man so viel Lake, als man braucht. Man kocht



die Mischung ein paar Mal auf und nimmt den unreifen Schaum ab, gießt sie dann in einen Zuber oder dgl., und wenn sie vollkommen abgekühlt ist, gießt man sie über das Rind- oder Schweinefleisch, das man 4 bis 5 Wochen darin läßt. Das Fleisch muß beständig vom „Pickel“ gut bedeckt sein.

Ehe man das Fleisch indessen so einlegt, sollte es wenigstens 2 Tage liegen und dabei leicht mit Salpeter (viel besser mit Kochsalz) bestäubt sein, wodurch das oberflächliche Blut entfernt und das Fleisch frischer und reiner wird.

Der Zusatz von Soda oder Potasche (ebensoviel als man Salpeter anwendet) wird empfohlen, um das magere Fleisch, namentlich der Schinken, zart zu erhalten, das ohne solchen Zusatz oft, namentlich durch die Einwirkung des Salpeters, hart und zähe wird.

Einwachsen der Nägel an den Zehen zu verhüten. — Man schabt mit einem Stücke Glas den Rücken des Nagels dünn, so daß der Druck auf die Seiten nachläßt. Wo bereits Schmerz und Entzündung oder Geschwüre vorhanden, gießt man geschmolzenes Talg, so heiß als vertragen werden kann, darauf und schneidet dann die erweichten eingewachsenen Theile ab.

Eisen mit Kupfer zu überziehen. — Löse eine beliebige Menge blauen Vitriol in heißem Wasser und wirf eiserne Gegenstände hinein, den andern Tag sind sie überkupfert.

Eisen von Stahl zu unterscheiden. — Um dieses durch einen ganz einfachen chemischen Prozeß zu bewerkstelligen, nehme man gewöhnliche käufliche Salpetersäure (Scheidewasser) und verdünne dieselbe so mit Wasser, daß sie nur ganz schwach auf die Klinge eines gewöhnlichen Taschenmessers wirkt. Wird nun ein Tropfen dieser verdünnten Säure auf eine Stahlklinge gebracht, einige Minuten darauf gelassen und sodann mit Wasser leise abgewaschen, so hinterläßt sie einen schwarzen Fleck. Auf Eisen gebracht und ebenso wie im vorigen Falle behandelt, verursacht ein Tropfen dieser Säure aber keinen schwarzen, sondern einen weißlich grauen Fleck.

Eisen gegen die Einwirkung der Luft zu schützen.—Man versehe es mit einem Anstrich aus Zinn, Vogelleim und Oelfirniß, wodurch es außerdem eine schöne Goldfarbe erhält.

Eisen mit einem Farbenanstriche zu versehen. — Einen sehr haltbaren, gegen Rost schützenden Farbenanstrich auf Eisen, welcher zugleich auch eine Eisenfarbe besitzt, erhält man, wenn Leinölfirniß oder Leinöl mit $\frac{1}{4}$ Reißblei versetzt und damit das Eisen angestrichen wird. Ein schwarzer, glänzender, gegen Rost schützender Ueberzug kann auch dadurch hergestellt werden, daß man auf stark erhitztes Eisen einen Anstrich von Talg oder Schweinefett, Wachs, Leinöl und Pech aufträgt und sodann das Eisen so lange über Kohlenfeuer hält, bis der Anstrich trocken ist.

Eisen magnetisch zu machen. — Man lege das zu magnetisirende Eisen in der Richtung von Nord nach Süd auf ein anderes Eisen und streiche es nach derselben Richtung wiederholt mit einem dritten. Wenn man Knoblauch an einen Magnet legt, oder ihn damit bestreicht, so benimmt man ihm seine Kraft.

Eisenvergoldung auf kaltem Wege. — Ein Theil Gummi Arabicum und ein Theil Salmiak löst man in Brunnenwasser auf, bestreicht die zu vergoldenden Stellen damit, legt dann das Blattgold auf, drückt es an und wischt das Uebrige weg.

Eis zu conserviren. — Wickelt man ein Stück Eis fest in dichten Wollenstoff, so erhält sich dasselbe überaus lange. Noch besser aber erhält es sich, wenn man ein solches Eisstück in eine tiefe Schüssel legt, diese mit einem Teller oder dergleichen zudeckt, sie dann auf ein Federkissen stellt und mit einem zweiten Federkissen so dicht zudeckt, daß die äußere Luft abgehalten wird. Federn sind ein schlechter Wärmeleiter und schützen so das Eis vor dem schnellen Schmelzen. Auf diese Weise kann man kleine Portionen Eis zum Gebrauch für Kranke oder dergleichen lange erhalten. Man braucht nur gelegentlich das Schmelzwasser vom Eise abzugießen und so oft man kleine Portionen davon nimmt, wieder gut zudecken. Man kommt auf diese Weise mit 6 Pfund Eis 8 Tage aus.

Eishaus im kleinen Maßstabe. — Ein Eishaus ist für jeden Farmer ein treffliches Ding. Wer die Kosten der Einrichtung scheut, sollte sich mindestens mit einem Eisvorrath auf sonstige Weise für den Sommer zu versorgen suchen und die lohnende Mühe in dieser Zeit nicht scheuen. Recht schönes klares Eis hält sich zur Noth ganz gut in den Sommer hinein auf einer Riegelunterlage, bedeckt mit einem Haufen Stroh. Man lege eine Dielung von Bretterschwarten auf drei alte Riegel, die als Schwellen dienen, deren Boden etwa 12 Fuß im Quadrat hat. Diese bedecke man einen Fuß hoch mit Stroh und schichte nun einen viereckigen Haufen Eis solider Blöcke von 8 bis 10 Fuß Höhe auf, fülle alle Zwischenräume wohl mit zerstoßenem Eise aus und setze Pfosten so hoch wie für eine Fence, im Abstand von 2 Fuß rund umher. An diese bringt man einen Verschlag von gut ineinander passenden 16 Fuß langen und 1¼ bis 1½ Zoll dicken Brettern, stopft das Ganze außerhalb des Eises fest mit Stroh aus und macht ein tüchtiges Strohdach mit Neigung gegen Norden darauf. Das Eis hält sich so ganz vortrefflich, sollte aber stets nur von oben her verbraucht werden. Das ist eine der einfachsten aber zweckmäßigsten Construktionen.

Eis-Cream. — Erdbeer-Gefrorenes. Ein Quart Beeren wird mit einem halben Pfunde feinen weißen Zucker bestreut, und nachdem sie so etwa 3 Stunden gestanden, werden die Beeren zerdrückt und der Saft ausgepreßt. Man giebt zu diesem Safte noch ein weiteres halbes Pfund Zucker und rührt ein Quart frischen Rahmes dazu. Diese Mischung läßt man auf die gewöhnliche Weise gefrieren.

Man kann aber auch ½ Quart gute Erdbeeren durch ein Haarsieb streichen, so daß die kleinen Kernchen zurückbleiben, 1 Quart ganz frische und gute Sahne mit ¾ Pfund Zucker gut durchschlagen und die Erdbeermasse dazu geben; diese Mischung muß dann sogleich in den Gefrierapparat gebracht werden.

Himbeer-Gefrorenes wird auf dieselbe Weise bereitet.



Chokolade-Cream. Auf ein Quart frischen Rahm nimmt man ¾ bis 1 Pfund feinste Chokolade, welche ganz fein gerieben, unter den recht steif geschlagenen Rahm gemischt wird, zugleich mit ½ Pfund oder beliebig mehr Zucker.

Vanille-Cream. Man schlägt das Gelbe von 1 bis 2 Eiern mit ½ Pfund Zucker gut durch, fügt 1 Quart frischen Rahm und eine kleine Schote Vanille (der Länge nach durchgeschnitten) zu und erwärmt die Masse unter fortwährendem Schlagen, bis sie dicklich wird, was in etwa 5 Minuten der Fall ist, zum Kochen darf es nicht kommen, man gießt sie dann durch ein Sieb und läßt sie erkalten; diese breiartige Masse gefriert dann rasch in den Apparaten.

Die Vanille kann man auch, gut getrocknet, mit Zucker fein stoßen und durchsieben und als Pulver zusetzen oder man kann auch, was das Bequemste ist, gute Vanilletinctur anwenden.

Uebrigens kann man auch mehr Eier gebrauchen, oder dieselben auch, wie meistens geschieht, ganz fortlassen.

Anstatt der Vanille kann man aber auch beliebige andere Essenzen anwenden.

Elfenbein zu biegen. — Alaun, 1 Theil, löst man in Wasser, 64 Theile, auf, mischt dazu Salzsäure, 2 Theile, und legt das Elfenbein in diese Flüssigkeit 24 Stunden lang; es ist dann völlig weich und biegsam geworden. Ein solches Bad muß natürlich in gläsernen oder Porzellangefäßen, der Größe des Stückes entsprechend, gemischt werden.

Elfenbein, gelbgewordenes, weiß zu machen. — Man löst 1 Theil frischen Chlorkalk in 4 Theile Wasser, legt die Gegenstände hinein, läßt sie etwa 8 Tage darin liegen, bis sie weiß geworden sind; spült sie dann tüchtig mit reinem Wasser und läßt sie an einem schattigen, luftigen Orte abtrocknen.

Elfenbein oder Knochen schwarz zu färben und zu biegen. — Tauche die Stücke auf kurze Zeit in eine schwache Auflösung von salpetersaurem Silber, setze sie sodann dem Sonnenlicht aus, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

Endivien lange frisch zu erhalten. — Sie werden vor völligem Eintritt des Frostes an einem recht trockenen Mittage aufgenommen, abgeputzt, zusammengebunden und so umgekehrt mit den Blättern in einem Keller in feuchten Sand eingeschlagen. Man muß sie aber vor Kälte und vor den Mäusen bewahren.

Entenfedern als Schmuck. — Man lasse keine mit glänzendem Federschmuck am Halse versehene Ente, sobald sie geschlachtet ist, rupfen, sondern die schöne glänzende Haut am Halse abziehen und von einem Weißgerber gahr machen.

Erbsen in kurzer Zeit weich zu kochen. — Man mische solchen Erbsen eine kleine Quantität Soda, ungefähr einen Kaffeelöffel voll auf eine Portion von sechs Personen, bei, wonach auch selbst Erbsen, welche mehrere Jahre alt sind, ganz weich kochen.

Erbsen, grüne, zu trocknen. — Man nimmt hierzu gewöhnliche Felderbsen, weder zu jung noch zu alt und enthülst die Schoten. Auf ein Quart Kerne kommen ungefähr 4 Loth Zucker, welcher in einer Tasse siedenden Wassers aufgelöst und dann über die Kerne unter beständigem Umrühren gegossen wird, daß alle Kerne angefeuchtet werden. Hierauf stellt man sie in einen Kochofen, rührt sie noch öfters um und nimmt sie nach einer halben Stunde oder eher ab. Man trocknet nun die Kerne und bewahrt sie zum Gebrauch in irgend einem Gefäße auf.

Erbsen, getrocknete, zu malzen. — Die getrockneten Erbsen, welche bekanntlich an Nahrhaftigkeit noch die Getreidearten übertreffen, sollen durch eine der Bereitung von Gerstenmalz ähnliche Behandlung ungleich leichter verdaulich gemacht werden, und zugleich einen angenehmeren, dem der jungen Erbsen ähnlichen Geschmack erhalten. Man weicht nämlich dieselben 12 bis 18 Stunden lang in lauem Wasser ein, läßt dann das Wasser abtropfen und schichtet die Erbsen in Haufen auf, die man 24 Stunden sich selbst überläßt, in welcher Zeit der Keimprozeß soweit fortgeschritten sein wird, daß die kleinen Würzelchen die Schale des Samens durchbrechen. Dabei verwandelt sich, wie beim Malzen der Gerste, etwas von dem in den Erbsen enthaltenen Stärkmehl in Zucker und man hat jetzt nur nöthig, dieselben mit Wasser zu übergießen und vollends weich zu kochen.

Erbsenkäfer, Mittel dagegen. — Zu diesem Behufe wird angerathen, 2 Theile gestoßenen ungelöschten Kalk, 2 Theile Asche und 1 Theil Salz über die Erbsensaat zu streuen. Andere empfehlen das Bestreuen mit Gyps zur Zeit des Aufbruchs der Blüthen, wieder andere das Begießen mit einer dünnen Auflösung von Eisenvitriol. Gewiß ist, daß die beiden letzten Mittel sehr vortheilhaft auf den Ertrag der Erbsen wie aller Hülsenfrüchte überhaupt einwirken.

Erbswurst. — Nachstehend geben wir das Rezept zur Bereitung der so berühmten Erbswurst, und hoffen, daß dieselbe bald als heimisches Produkt auf dem hiesigen Markte auftauchen wird. Zur Herstellung der Erbswurst werden gebraucht: 1. drei Sorten Erbsmehl: gedämpftes, condensirtes und doppelt condensirtes; 2. bestes Rindfleisch, auf 75 abgedämpft; 3. Speck, ein Drittheil fetten, zwei Drittheil magern, — der Speck muß vor dem Verbrauch entölt sein; 4. einpassirte Zwiebeln, verschiedene Gewürze und Lupulus, zur Erhaltung der Erbswurst.

Erdbeeren (Strawberries), ihr Anbau. — Will man Erdbeeren-Ausläufer, zum Zwecke der Vermehrung der Pflanzen, in anderen Boden versetzen, so ist dafür folgendes Verfahren nicht blos sehr bequem, sondern auch sehr vortheilhaft. Man füllt kleine Blumentöpfe, sogenannte Verbena-Töpfe, mit einem guten Compost aus guter Gartenerde und gut verfaultem Dünger, alles recht locker. Diese mit Compost gefüllten Töpfchen werden unterhalb des Ausläufers in den Boden eingelassen, ehe derselbe Wurzeln gebildet hat und festgewachsen ist. Damit der Ausläufer vom Winde nicht vom Platze geweht wird, legt man einen kleinen Stein oder Erdklumpen auf denselben

und sucht den Ausläufer durch Eindrücken in die Erde des Topfes an seinem Platze zu halten. Die Wurzeln bilden sich sehr schnell in dem reichen Compost der Töpfe und wenn die Pflanze gut bewurzelt ist, kann man sie vom Mutterstock trennen und in das Beet versetzen, wo sie Frucht tragen soll.

Wo man Erdbeeren beim Acker zieht, ist dies Verfahren freilich nicht ausführbar; aber für die Kultur im Kleinen ist es sehr bequem, da es das Umpflanzen von der Witterung ganz unabhängig macht und überdies noch ein Jahr Zeit erspart wird. Pflanzt man nämlich Ausläufer in gewöhnlicher Weise aus den Beeten, wo sie wurzelten, im Herbste in anderen Boden, so werden sie nicht im nächsten, sondern erst in zwei Jahren danach eine volle Ernte bringen; läßt man aber dieselben Ausläufer in Töpfen Wurzeln schlagen und versetzt sie, nachdem sie gut angewachsen sind, in's Freie, etwa im Juli, so bilden sie noch vor Winter starke Pflanzen und diese tragen reichlich schon im nächsten Jahre.

Erdbeeren als Heilmittel gegen die Gicht. — Erdbeeren werden als vortreffliches Mittel gegen Gicht, Rheumatismus, Schwindsucht u. s. w. anempfohlen. Es sind hier namentlich die Walderdbeeren gemeint, die man mit etwas Zucker ohne Zusatz von Wein genießt. Auch zur Erhaltung der Zähne sollen sie von sehr wesentlichem Einfluß sein.

Der köstliche Erdbeersaft leistet besonders in hitzigen Fiebern treffliche Dienste. Man bereitet ihn, indem man auf 1 Pfund des ausgepreßten Saftes ¾ Pfund Zucker nimmt, beides unter einander mischt und dann eine halbe Stunde kochen oder abdämpfen läßt, bis die Masse die gehörige Syrupsdicke hat. In einem gut verstopften Glase kann man diesen Erdbeerensyrup lange aufbewahren.

Der große Naturforscher Linné ertheilt den Erdbeeren das größte Lob und versichert, daß kein Gewächs ihm in einer Unterleibskrankheit so wesentliche Dienste geleistet habe, als sie.

Entschieden ist die Erdbeere das angenehmste und mildeste Mittel gegen Hartleibigkeit und andere Unterleibsbeschwerden, und nicht blos die Früchte, sondern auch die Blätter und Wurzeln haben medicinische Wirkung. Sie wirken als Aufguß oder Abkochung auf die Verdauung, die Galle und hauptsächlich auf den Urin.

Die Blätter der Erdbeeren, jung gesammelt und im Schatten getrocknet, geben einen dem ächten chinesischen ganz ähnlichen Thee, der nicht nur besser schmeckt, sondern der Gesundheit auch viel zuträglicher ist, als der im Handel meist vorkommende gefärbte sogenannte chinesische Thee.

Um eine gute Ernte zu erzielen, ist zweierlei die Hauptsache. 1) daß man die Stöcke drei, höchstens vier Jahre an derselben Stelle tragen läßt und aus den Ausläufern eine neue Pflanzung an anderem Platze in nahrhafter Erde heranzieht, dabei aber ja keinen frischen thierischen Dünger anwendet. 2) daß man die Stöcke in der Blüthezeit tüchtig gießt, ohne dabei die Blüthen selbst zu benetzen und im Frühjahre die Erdbeerstöcke vor der Blüthe mit Gyps überstreut. Zieht man die Erdbeeren in Beeten, so thut man wohl, diese etwas tiefer anzulegen, als die Wege (Steige) ringsumher sind.

Erdbeerenwein. — Die Erdbeeren geben einen ausgezeichneten Wein; das feine, liebliche Erdbeer-Aroma verändert sich im Laufe der Gährung freilich sehr, allein es entwickelt sich dafür ein eigenthümliches, angenehmes Aroma, wie es die südlichen starken Weine haben; insbesondere wird der Erdbeerenwein, wenn er hinlängliche Stärke hatte und einige Jahre alt wurde, auf das täuschendste dem berühmten Marsala-Wein von Sicilien ähnlich.

Man kann den Erdbeerwein herstellen nach der Methode, wie im Artikel Frucht-Weine angegeben ist, durch Zerquetschen der Früchte u. s. w., und kann so dem Maaße nach so viel (und auch mehr) Wein machen, als man Früchte hat. An Zucker genügt 2½ Pfund auf jede Gallone des mit Wasser ausgezogenen Saftes; allein es ist besser 3 Pfund Zucker zu nehmen für die Gallone Flüssigkeit, wenn man den Wein mehrere Jahre liegen lassen kann, um so einen vollendeten feurigen Wein zu haben.

Eine sehr empfehlenswerthe und dabei bequeme Methode ist die folgende: Eine bestimmte Gewichtsmenge reifer und gesunder Erdbeeren, von kräftigem Aroma, mengt man ohne die Früchte zu zerstampfen, mit dem gleichen Gewicht pulverisirten Zuckers, mit dem man sie schichtweise in ein passendes, gut bedecktes Gefäß bringt und an einem kühlen Orte aufbewahrt, wo in kurzer Zeit der Zucker sich zu einem klaren Syrup aufgelöst haben wird, in welchem die Erdbeeren, lederartig zusammengeschrumpft, herumschwimmen. Man gießt diesen Saft durch ein mit etwas Weinsäurelösung ausgewaschenes wollenes Tuch und verdünnt mit so viel Wasser, daß der Zuckerbetrag 3 Pfund auf die Gallone Flüssigkeit beträgt. Mit diesem Wasser wäscht man die von dem Zucker ausgezogenen Früchte leicht aus, ohne dieselben zu zerquetschen.

Erdbeeren zu trocknen. — Wenn die Erdbeeren recht reif sind, schneidet man die ganzen Sträußer recht langstielig ab, bindet 3 bis 4 zusammen und hängt sie im Glashause oder einer Stube dicht hinter die Fenster gegen die Mittagssonne. Sind sie völlig getrocknet, so bewahrt man sie in einer Kammer oder Stube auf, wo es nicht feucht ist. Die so getrockneten Erdbeeren sind, wie die frischen, ein gutes Mittel gegen Hartleibigkeit u. s. w. Waren die Früchte schön, so sind sie auch getrocknet ein wohlschmeckendes Naschwerk, Dessert u. dgl.

Erdflöhe zu vertreiben. — Man streue frischen warmen Pferdemist fein zerrieben auf die eben gesäeten Kohl- und Rübenarten, so dicht auf die Oberfläche des Landes, daß Nichts von derselben zu sehen ist, wodurch die Erdflöhe abgehalten werden. Ebenso wird auch Lohe mit gleichem Erfolg angewandt. Leinsamen feuchte man, um ihn vor diesem Ungeziefer zu bewahren, kurze Zeit vor der Aussaat mit etwas Leinöl an und menge ihn recht durcheinander; der so zubereitete Samen wird von den Erdflöhen gänzlich befreit bleiben.

2. Man nimmt eine Hand voll getrockneten und ebensoviel grünen Wermuth, kocht diesen in 2 Quart Wasser, und wenn es kühl geworden ist, so besprengt man des Morgens einige Mal die jungen Pflänzchen mit einem Besen oder irgend einem Wisch.

Erfrieren bei großer Kälte zu verhindern. — Es ist schon häufig vorgekommen, daß reisende Personen, besonders Fußgänger, bei strenger Kälte und in tiefem Schnee bald müde geworden, sich niedergesetzt, Branntwein getrunken, eingeschlafen und erfroren sind. Dies zu verhüten, braucht man nur auf dergleichen Reisen ein Stückchen **Kampher** bei sich zu führen und wenn man sich ermattet fühlt, davon zu essen. Derselbe erzeugt eine solche Wärme im Körper, daß die Kräfte wiederkehren und das Leben dadurch erhalten wird.

Erkennungsmittel, ob Wollen- und Seidenstoffe Leinen- oder Baumwollenfäden enthalten.—Von den vielen hierzu empfohlenen Methoden sind die meisten schwierig auszuführen und erfordern Säuren oder andere chemische Bestandtheile. Folgendes sehr einfache Mittel kann, wenn auch nicht in allen, doch in sehr vielen Fällen zur genauen Untersuchung eines Gewebes dienen.—Man schneidet von dem Gewebe ein viereckiges, 1 bis 1½ Zoll großes Stückchen ab, fädelt es der Quere und Länge (der Kette und dem Einschlag) nach aus und verbrennt einen Faden nach dem andern am Kerzenlichte. Die Baumwollen-, Hanf- oder Leinenfäden verbrennen mit lebhafter Flamme, hinterlassen keinen Rückstand und geben den ächten Geruch verbrannten Leinens; die Wollen- und Seidenfäden hingegen brennen schlecht und bilden an der Spitze eine schwammige Kohle, welche ihre weitere Verbrennung aufhält; es entwickelt sich dabei ein starker, unangenehmer Geruch, der zu charakteristisch ist, um einen Augenblick einen Zweifel zuzulassen. Es lassen sich mithin die Anzahl der Wollen- und Seidenfäden und der Baumwolle leicht zählen. Diese vollkommen genaue Analyse erheischt keine wissenschaftliche **Kenntniß** und ist Jedermann zugänglich.

Essen und Trinken „hält Leib und Seele zusammen", hört man oft sagen; aber leider kann man auch alle Tage die Erfahrung machen, daß die beiden oft vor der Zeit auseinander gehen, gerade durch Essen und Trinken.

Es muß daher wohl eine Kunst sein, in verständiger Weise zu essen und zu trinken. Im Alltagsleben kümmert man sich im Ganzen wenig um eine solche „Kunst oder Wissenschaft". Jedermann glaubt die Kunst hinlänglich zu verstehen, wenn er nur eine gute Mahlzeit hat und denkt in der Regel, es sei Alles wohl bestellt mit ihm, so lange er gut essen und trinken kann. Guten Appetit zu haben, gilt meist für den wahren Maßstab der irdischen Glückseligkeit, und so wünscht man sich gegenseitig alle Tage noch „guten Appetit!" —als hätte die Menschheit nicht schon längst zu viel Appetit.

Denn gerade das unvernünftige Essen und Trinken ist die Ursache des Verfalls vieler Menschen und Familien. — Wenn man die Eßweise einzelner Personen und Familien beobachtet, so ist es zu verwundern, daß dieselben noch leben; blickt man aber tiefer in dieses Scheinleben hinein, dann treffen wir auf mehr oder weniger verstecktes oder in Selbsttäuschung verleugnetes Siechthum, und man kann mit vollem, thatsächlichem Rechte behaupten, daß die meisten Menschen sich krank oder schwach gegessen haben.

Der moderne Appetit unseres verfeinerten Lebens ist aber bei den Lebemenschen keine Mahnung des Organismus mehr, sondern eine sinnliche Rei-

zung; der moderne Appetit ist ein Gelüst geworden, erzogen durch sinnliche Vorstellungen des Angenehmen und durch Gewohnheit; der Magenhunger ist ein Gaumenhunger geworden. Die gesteigerte Sinnlichkeit des Culturlebens, die lebhafteren Vorstellungen des Angenehmen wecken sofort das Gelüst; der Klang der Glocke zur gewohnten Eßstunde, der Geruch einer beliebten Speise, das Klirren der Teller und Löffel rufen auch bei einem halbsatten Magen das Gelüst hervor und je gereizter ein Organ ist, desto leichter erregt es Appetitvorstellungen nach dem, was seine Reizung vermehrt. So giebt es einen rein nervösen Appetit und Hunger, oft nach seltsamen Dingen, der mit der Ernährungsfunktion gar nichts gemein hat.

Die meisten Menschen essen für gewöhnlich doppelt und mehrfach größere Mengen, als sie zur vollständigen Ernährung und Kraftunterhaltung bedürfen; sie weiten ihren Magen aus, gewöhnen ihn an Füllung, an fortwährende und darum ermattende Thätigkeit, die Mahlzeiten drängen sich, die Portionen wachsen und die Zahl der verdorbenen und gründlich ruinirten Mägen ist zur Zeit in wohlhabenden Lebenskreisen unübersehbar. Die meisten Menschen kommen wie Wiederkäuer, gar nicht aus der Verdauungsarbeit heraus und der Begriff Mäßigkeit heißt bei ihnen bereits Hunger. Die heutigen Dickbäuche bilden eine sehr klägliche Travestie auf die gesunde, schöne, schlanke Menschengestalt.

Essig für den Haushalt zu verfertigen. — Nimm auf ein Gefäß von 14 Quart 7 Quart reines Brunnenwasser, ½ Quart Kornbranntwein und 4 bis 6 Löffel voll Honig. Die im Fäßchen befindliche Masse wird stark durcheinander geschüttelt, das Gefäß sodann zugeschlagen und 9 Wochen unangerührt auf einer warmen Stelle zum Stillliegen gebracht. Nachher zieht man den Essig auf Flaschen. Um den Essig stärker und früher scharf zu machen, werfe man 2 Quentchen Bertramswurzel (Anthemis pyrithrum) und etwas Weinsteinsalz mit ins Fäßchen.

Nimm auf 1 Weinanker 3 Quart guten Branntwein, 1½ Pfund Honig und ½ Pfund Weinstein. Auf diese Ingredienzien gieße man so viel gekochtes und wieder bis zum lauwarmen Zustand zurückgekehrtes Wasser, daß ⅞ des Gefäßes damit gefüllt werden können, rühre Alles gut um und setze es an einen warmen Ort. Den Weinstein und Honig schütte man aber erst alsdann ins Faß, wenn die Masse völlig abgekühlt ist.

Ordinärer Bieressig. Man nimmt eine große Flasche oder einen Steinkrug, in welche man etliche Stücke Sauerteig und eine Handvoll Rosinenstengel wirft. Nach und nach gießt man alle Neigen von Broyhahn oder sonstigem guten Bier in diesen Krug, setzt sie auf den Feuerheerd, nicht weit vom Feuer und schafft sich so einen guten, brauchbaren Essig. Wird er etwa kahnigt, so gießt man ihn durch einen reinen Lappen.

Mit wenig Aufwand, Mühe und Zeit kann man einen guten Essig verfertigen, wenn man ein Quart Wasser und ein Quart Aepfelwein unter einander mischt, 6 Loth gewöhnliches Hausbackenbrod hineinwirft und dieses acht Tage an einem warmen Orte stehen läßt. Nachher seihet man den Essig durch ein Tuch in ein Gefäß. Derselbe hält sich sehr lange so.

Lege ein eichenes Faß während des warmen Wetters auf den Speicher unter das Dach, wo es warm ist. Da hinein gießt man 1 oder 2 Gallonen klaren, gegährten Cider, und läßt das Spundloch offen. In 2 bis 3 Wochen wird es scharfer Essig sein und Mutter genug angesetzt haben, um mehr Cider hinzu zu gießen. Nun fährt man fort, von Zeit zu Zeit ein wenig mehr hinzu zu schütten, bis das Faß voll ist.

Um 3 Gallonen Essig zu erhalten, koche man einen Pintbecher (⅛ Gall.) Welschkorn, bis es etwa halb weich ist, bringe die Körner mit ebensoviel gewöhnlichem Syrup in einen Krug oder mehrere Krüge, und fülle diese dann mit heißem Wasser.

Der Mais wirkt als Hefestoff, und die Masse geht bald von der weinigen in die saure Gährung über, wenn man die Krüge unverstopft 2 Wochen lang in der Sonne oder in der warmen Stube stehen läßt. Statt des Syrupwassers mag man auch Aepfelmost nehmen.

Wohlfeilen Essig aus getrockneten Obstschalen zu bereiten. Hierüber bringen österreichische Blätter folgende Mittheilung eines Pfarrers:

Ich kann nicht umhin, einen Versuch mitzutheilen, den ich durch den verflossenen Winter anstellte. Da ich ein großer Obstesser bin, so trocknete ich alle Schalen und Abfälle von dem täglich genossenen Obste auf dem Ofen. Dadurch sammelte ich eine ziemlich große Portion. Die getrockneten Abfälle that ich später in ein Gefäß, goß Wasser darauf und erhielt in sehr kurzer Zeit einen sehr guten Essig, der jeden andern aus dem Kaufladen weit übertraf.

Honigessig. Zu einem Quart klaren Honig thue 8 Quart warmes Wasser, gut vermischt. Wenn der Gährungsprozeß vorüber ist, hat sich ein weißer Essig gebildet, der in vielen Beziehungen besser als der andere Essig ist.

Künstlicher Himbeeressig. Einfacher Syrup, eine Gallone; Essigsäure, ein halbes Pint; Orriswurzeltinktur, 4 Unzen; würze es mit Butteräther und färbe es mit Cochenille. Dies ist der verkäuflichste Artikel und wird von Manchem dem ächten vorgezogen.

Essig von blauen Veilchen zu machen. Einige Hände voll Veilchenblätter übergießt man in einer Bouteille mit scharfem Weinessig und läßt ihn in der Sonne fest verpfropft destilliren. Diesen sich durch Farbe und Geschmack auszeichnenden Essig gebraucht man auf das Vortheilhafteste zu Saucen und mehreren Speisen.

Auf gleiche Weise wird Maiblumenessig bereitet, von den Blüthen der Maiblume.

Tomatoessig. Man zerstampfe ein Bushel reifer Tomatos in einem hölzernen Gefäße und vermische diesen Brei mit einem Quart Wasser; dies Gemisch stelle man in einer offenen Tonne oder dgl. einige Tage an einen warmen Platz und rühre es oft um. Sobald sich ein entschiedener Essiggeruch entwickelt hat, preßt man die Flüssigkeit wohl ab und läßt sie leicht bedeckt. Man erhält auf diese Weise einen vortrefflichen Essig, der nicht leicht von irgend einem andern übertroffen wird.

Essigpulver. — Man feuchtet ein Paar Loth Weinstein oder Weinsteinrahm mit scharfem Weinessig an und läßt ihn 2 Tage liegen. Wenn er tro-

cken geworden, legt man ihn in Weinessig und läßt ihn abermals trocken werden. Dieses wiederholt man 4 bis 5 Mal. Alsdann wird der Weinstein zu Pulver gestoßen und in einem Glase verwahrt.

Will man nun in der Geschwindigkeit Essig haben, so thut man einige Messerspitzen voll in ein Glas Bier oder Wein. Auch macht 1 Quentchen dieses Essigpulvers 2 Loth Wasser so sauer als Essig.

Essig zu verbessern und ihm mehr Säure zu geben. — Man thut ein frisches rohes Hühnerei in das Faß oder den Topf; zu großen Quantitäten mehrere Eier. Der Essig wird sehr geschwind besser. Die Eier müssen ganz bleiben und die Schale behalten.

F.

Farbe, wohlfeile. — Wer eine wohlfeile Farbe haben will, zum Anstreichen von Gebäuden, Fencen u. s. w., vermische eine Quantität Cement mit abgeschöpfter süßer Milch, zu der erforderlichen Dicke, um mit einem Anstreichpinsel aufgetragen zu werden. Es ist eine schöne Drob-Farbe und schier zu wohlfeil, um gehörig geschätzt zu werden. Dieselbe ist gleich gut für glattes und rauhes Holz, für Stein-, Backstein oder geplästerte Mauern, wo noch keine Oelfarbe gebraucht worden ist. Sie wird sehr hart und ist so haltbar als die beste Oelfarbe.

Schwarz zu färben. Rostige Nägel oder anderes rostige Eisen in Essig gekocht mit einem kleinen Stück Vitriol färbt gut schwarz.

Färben wollener und anderer Stoffe. — Schwarz zu färben. Auf Wolle, Seide oder Baumwolle. Für jedes Pfund Tuch nimmt man eine und eine halbe Unze Campecheholz-Extrakt und eine halbe Unze blauen Vitriol. Gieße eine hinreichende Quantität Wasser in einen eisernen Kessel, um das Garn oder Tuch zu bedecken, ohne daß es hineingezwungen werden muß; darauf mache man das Wasser brühwarm und tauche das Garn oder Tuch einige Minuten hinein; wenn es durch und durch naß ist, nimmt man es wieder heraus und trocknet es; zunächst wird nun der blaue Vitriol beigemischt, ist derselbe aufgelöst und die Masse sorgfältig abgeschäumt, so wird das zu Färbende hineingelegt und eine halbe Stunde unter Brühhitze darin gelassen, wobei es gelegentlich gelüftet wird; hernach wird es herausgenommen und in weichem Wasser ausgewaschen. Das Vitriolwasser kann man nun in ein anderes Gefäß gießen und läßt den Campecheholz-Extrakt, aufgelöst in einer hinlänglichen Quantität Wasser, zum Sieden kommen und schäumt es ab, legt hierauf das zu Färbende hinein, unterhält die Farbe bei der nämlichen Temperatur und läßt jenes eine halbe Stunde darin liegen, indem man es von Zeit zu Zeit lüftet; dann nimmt man es wieder heraus und läßt es trocknen; dann gießt man das Vitriolwasser zu der Farbe, legt das zu Färbende wieder eine Viertelstunde hinein und lüftet es wie zuvor, dann wird es herausgehoben und gut gereinigt.

Krapproth zu färben. Man nimmt ein Pfund Krapp für je zwei Pfund Garn oder Tuch, weicht den Krapp eine Nacht in einem Messing- oder Ku-

pferkessel ein, welcher mit warmem Wasser so weit angefüllt ist, daß es das zu Färbende bedeckt; am nächsten Morgen bringt man auf je ein Pfund Krapp, den man einweicht, zwei Unzen Krappmischung hinzu, durchnäßt das Tuch, reinigt dasselbe in reinem Wasser, legt es darauf in die Farbe, bringt den Kessel über das Feuer, läßt die Farbe langsam brühwarm werden, welches ungefähr eine halbe Stunde erfordert; läßt, wenn ein helleres Roth gewünscht wird, die Farbe noch eine halbe Stunde bei der nämlichen Hitze über dem Feuer, wenn ein dunkleres Roth, länger. Die Schattirung der Farbe hängt von der Zeit ab, während welcher es in der Flüssigkeit liegt. Wenn die Färbung gemacht ist, reinige man das Garn oder Tuch augenblicklich in kaltem Wasser und dasselbe wird fertig gefärbt sein. N. B.— Man gebrauche kein eisernes oder blechenes Geschirr.

Gelb zu färben. Für jedes Pfund Wolle oder Tuch nimm ein Pfund Gelbholz und ein Viertel Pfund Alaun, thue es in ein irdenes Gefäß, gieße so viel heißes Wasser darauf, um die Wolle zu bedecken und halte es die Nacht hindurch warm; koche es dann eine halbe Stunde lang in einem kupfernen Kessel und schwenke es in kaltem Wasser aus. Ein viel schöneres und dunkleres Gelb erhält man, wenn man anstatt des Gelbholzes fein geriebene Gelbwurzel nimmt und auf dieselbe Weise verfährt.

Gelb auf Baumwolle. Bleizucker, 2½ Unzen, Bichromate von Potasche, 1½ Unzen, löse jedes abgesondert in genug weichem Wasser auf, um das zu Färbende zu bedecken, welches zuerst in die Bleizucker-Auflösung gethan und 20 Minuten einer mäßigen Hitze unterworfen werden muß. Dann ringe man es aus und thue es zehn Minuten lang in die Bichromate-Auflösung und wiederhole das Verfahren, wenn nöthig. Wenn eine Pomeranzenfarbe gewünscht wird, thue das Gefärbte durch Kalkwasser.

Grün zu färben. Für jedes Pfund Garn oder Tuch nimmt man ein Viertel Pfund Alaun und ein Pfund Gelbholz; weicht dieses ein, um seine Stärke zu bekommen, jedoch nicht durch Kochen; durchweicht das Tuch, bis es ordentlich gelb ist; nachher schafft man die Späne fort und bringt nach und nach die Indigo-Mischung dazu, bis man die gewünschte Schattirung der grünen Farbe hat. Je nachdem die Färbung stärker oder schwächer sein soll, wird von der Mischung eine Unze oder mehr zu der angegebenen Quantität gethan. Ein schöneres und dunkleres Grün erhält man, wenn man Gelbwurzel anstatt Gelbholz nimmt und auf dieselbe Weise verfährt.

Blau zu färben. Ein wunderschönes Blau kann man in einer Stunde auf folgende Weise herstellen: — Für jedes Pfund Wolle oder Tuch nimmt man zwei und eine halbe Unze Alaun und ein und eine halbe Unze Weinstein; koche diese zusammen ungefähr eine halbe Stunde lang in einem Messing- oder Kupferkessel; jetzt nehme man genug warmes Wasser, um das Tuch oder die Wolle zu bedecken und färbe es mit einer Unze oder mehr Indigo-Mischung, bis es die gewünschte Farbe hat. Thue das Ganze in den kupfernen Kessel und koche es eine kurze Weile und rühre es gut um während der Zeit; nimm es heraus, wasche es in klarem kalten Wasser aus und hänge es zum Trocknen auf.

Purpur zu färben. Für jedes Pfund Garn oder Tuch nehme 2 Unzen Cudbear, schwenke das Tuch gut in Seifenwasser aus, dann löse den Cudbear

in heißem nicht ganz kochendem Seifenwasser auf und weiche das zu Färbende darin ein, bis es die gewünschte Farbe hat. Die Farbe wird heller, wenn man das Zeug in Alaunwasser ausschwenkt.

Hell Scharlachroth zu färben. Für ein Pfund Garn oder Tuch nimm eine Unze Weinstein, eine und eine halbe Cochenille und zwei Unzen Cochenille-Mischung; thue es in einen messingenen Kessel mit genügend Wasser, um das zu Färbende zu bedecken, ohne daß es hineingezwungen werden muß; nachdem es warm ist, thue den Weinstein und die Hälfte der Cochenille hinein und koche es 15 Minuten, dann füge die Hälfte der Cochenille-Mischung bei, rühre es gut um und thue das zu Färbende sogleich hinein, rühre es öfters um und koche es eine halbe Stunde; dann nehme er heraus, lüfte es, schütte die Farbe aus, und fülle das Gefäß wieder mit reinem Wasser; dann verfahre wie vorher, mit Ausnahme des Weinsteins, thue den Rest der Cochenille und der Cochenille-Mischung hinein, rühre es gut um und thue das zu Färbende hinein, koche es eine halbe Stunde und rühre es beständig um; dann nehme es heraus und schwenke in kaltem Wasser aus.

Ein anderes Verfahren für Hell Scharlachroth. Drei Unzen Cochenille, drei Unzen Weinstein und vier Unzen Zinnauflösung; pulverisire die Cochenille und reibe sie durch einen Beutel in blutwarmes Wasser, genügend, das Garn zu bedecken; wenn es ein wenig warm ist, thue den Weinstein hinein und koche es langsam, dann füge die Zinnauflösung hinzu. Das Garn muß mit reinem Wasser angefeuchtet sein; tauche es in die Farbe, bis es genügend gefärbt ist. Trockne das Ganze, ehe es gewaschen wird. Dies färbt drei Pfund.

Braun zu färben. Für jedes Pfund Wolle nimm ein Viertel Pfund Alaun und zwei Unzen Weinstein und koche sie eine halbe Stunde lang. Nimm ein halbes Pfund rothes Pulver, ein Viertel Pfund Gelbholz und zwei Unzen Kampecheholz (logwood). Laß dieses eine Nacht in so viel warmem Wasser liegen, um die Wolle damit bedecken zu können; nimm die Wolle aus dem Alaunwasser und koche sie eine halbe Stunde lang in den Holzfarben. Will man ein dunkles Braun haben, so thue man einen Eßlöffel voll Kupferwasser (Copperas) hinein.

Carmosinroth zu färben. Für je zwei Pfund Garn oder Tuch nimmt man ein Pfund Lacfarbe zusammen mit zwei Unzen Compound (Mischung), weicht die Lacfarbe über Nacht in einem Messing- oder Kupferkessel ein, bringt die Mischung dazu, rührt es zusammen, legt das zu Färbende hinein und läßt das Ganze langsam zur Brühhitze kommen. Hierauf unterscheidet man die Zeit: soll es dunkler werden, so läßt man es einige Stunden liegen, wenn nicht eine Stunde; nachher wird es in reinem Brunnenwasser gewaschen, aber ohne Seife.

Lilac zu färben. Um diese Farbe hervorzubringen, koche man das Tuch oder die Wolle eine kurze Zeit in Cudbear (eine violette Farbe).

Nelkenfarbe. Für drei Pfund Waaren, Alaun, drei Unzen; koche und tauche das zu Färbende eine Stunde hinein, dann füge vier Unzen Weinstein zu der Farbe; Cochenille (gut pulverisirt), eine Unze; koche gut und tauche das Zeug indessen hinein, bis es die gewünschte Farbe hat.



Farben, verblaßte, wieder lebhaft zu machen. — Fast jedes Verfahren, wodurch man Flecke aus Zeugen macht, verdirbt auch die Farbe. Ist der Fleck verschwunden, so tauche man Baumwolle in Natron oder mineralischen Alkali, was dasselbe ist, und reibe den entfärbten Theil sanft damit, aber mit jedem Baumwollenstückchen nur zwei Mal. Durch dieses höchst einfache Mittel werden die Farben ihre frühere Lebhaftigkeit wieder erhalten.

Fässer zu reinigen. — Man füllt die Fässer mit Wasser, das mit Mehl oder Kleie angerührt ist und läßt dasselbe so lange darin, bis es in Gährung geräth. Reinigt man hierauf die Gefäße, so verlieren sie jeden üblen Geruch, selbst wenn sie bereits schimmlich geworden waren.

Feilen zu schärfen. — Man lege die Feile in verdünnte Schwefelsäure (1 Theil Säure und 6 Theile Wasser) und lasse sie darin 48 Stunden liegen. Die Säure nimmt nicht allein die zwischen den Zähnen eingeklemmten Feilspäne hinweg, sondern ertheilt der Feile selbst eine neue, sehr scharfe Rauheit. Vor dem Gebrauch müssen die Feilen jedoch mit Wasser oder besser schwacher Lauge abgespült werden.

Fenchel. — Wurzel, Kraut und Samen dieser Pflanze werden häufig benutzt, als blähungstreibendes Mittel. Ganz besondere Empfehlung verdient ein Thee von Fenchelsamen für Kinder, die in Folge von Blähungen an Leibschmerzen leiden und dann Tag und Nacht zu schreien pflegen. Dieser Thee wird wie der Anisthee bereitet.

Zur Beförderung der Milchabsonderung stillender Frauen ist der Fenchelsamen, entweder als Pulver mit etwas Zucker, oder als Theeaufguß genommen, ein vortreffliches Mittel.

Für schwache und blöde Augen wurde der Fenchel schon längst empfohlen; schon Tabernamontanus rieth an: — alle Morgens und Abends einen kleinen Löffel voll Fenchel zu essen, um ein scharfes Gesicht bis zu seinem Ende zu behalten. Die äußerliche Anwendung des Fenchel für schwache Augen hat besondern Ruf erlangt durch das Römerhausen'sche Augenwasser.

In der Küche findet der Fenchel ebenfalls vielfach Anwendung, wie z. B. beim Einmachen der Gurken, rothen Rüben und drgl., und jedenfalls verdienen auch derartige milde Gewürze, wo es nur angeht, den Vorzug vor den reizenden und starkaufregenden, wie Span. Pfeffer und drgl.

Fenster, gefrorene, aufzuthauen. — Man taucht einen Schwamm in Wasser, in welchem man Kochsalz hat auflösen lassen, und wäscht die gefrorenen Stellen damit. In wenigen Minuten sind sie vom Eise frei und das Wasser ist abgelaufen.

Fensterkitt zu erweichen. — Wenn der Kitt, mit welchem die Glaser die Fensterscheiben einzukitten pflegen, völlig hart geworden ist, so läßt er sich nur mit Hilfe eines Meißels und Hammers ablösen. Es tritt nun öfters der Fall ein, daß große Glastafeln, Spiegelglas u. dgl. wegen Reparatur des hölzernen Rahmens oder anderer Ursachen abgelöst werden sollen und wenn dies mit Meißel oder Hammer geschieht, so zerbrechen die Gläser entweder

ganz, oder werden doch an den Seiten mehr oder weniger beschädigt. Es ist daher viel angemessener, den Kitt zu erweichen, damit er mit Leichtigkeit weggenommen werden könne. Dies geschieht am einfachsten mit Aetzkali. Zu dem Ende nimmt man eine gute Potasche (kohlensaures Kali), zerreibt es zu Pulver und mengt sie mit ebensoviel frischgebranntem Kalk, den man durch Besprengen mit Wasser zu einem Brei angerührt, und mit demselben wird der Kitt zu wiederholten Malen überdeckt und bestrichen, bis er genugsam erweicht ist. Damit aber der Brei nicht so schnell trockne, vermische man ihn mit etwas schwarzer Seife (Schmierseife).

Oder man nehme einen im Feuer glühend gemachten Haken oder „Poker" und fahre damit über den Kitt, der dadurch so erweicht, daß man mit einem Messer denselben leicht abschälen kann.

Fensterscheiben von Oelfarben zu reinigen. — Um Spritzflecken von Oelfarbe zu reinigen, welche beim Streichen einer Façade an den Fensterscheiben entstanden und bereits aufgetrocknet sind, genügen Terpentin und Soda nicht. Zu empfehlen ist hierzu Seife. Namentlich werden alle Oelfarben durch sogenannte Schmierseife (schwarze Seife), welche man darauf streicht und mehrere Stunden stehen läßt, aufgelöst. Man wendet dieses Mittel auch mit Vortheil an, um Pinsel, welche in Oelfarbe hart geworden sind, aufzuweichen, worauf man sie rein ausspülen kann. Die Anwendung anderer scharfer oder ätzender Mittel, wie Potasche und Kali, ist bei Glas nicht rathsam, weil dasselbe dadurch leicht blind wird.

Fenzpfosten dauerhaft zu machen. — Ein werthvolles Mittel, Fenzpfosten dauerhaft zu machen, besteht darin, daß man fein pulverisirte Holzkohle in gesottenes Leinöl sorgfältig einrührt, bis es die Consistenz von gewöhnlicher Oelfarbe erreicht. Damit streicht man die Pfähle an, natürlich bevor sie gesetzt werden, und giebt ihnen dadurch unverwüstliche Dauer, auch wenn sie vom weichsten Holze gemacht sind. Einen Pfosten von Lindenholz, in dieser Weise präparirt, nachdem derselbe 7 Jahre in der Erde gestanden, hat man noch so fest und unversehrt gefunden, als da man ihn eingesetzt, und kein Mann lebt lang genug, um derartig konservirtes Holz vermodern zu sehen.

Fett reinigen. — Fette aller Art (Schweineschmalz, Rinds- und Hammelstalg, Rindermark ꝛc.) erhält man von der reinsten Beschaffenheit und der feinsten Qualität, wenn man sie auf folgende Weise behandelt: 25 Pfund frisches, in gelinder Wärme ausgeschmolzenes Fett werden mit 4 Loth Kochsalz und 2 Loth Alaun unter Umrühren allmählig bis zum Sieden erhitzt (am besten in einem Wasserbade, d. h. indem das Gefäß auf einem Strohkranze oder dergl. in einem andern Gefäße mit siedendem Wasser steht) und der entstehende Schaum abgenommen. Dieser Schaum, der an der Oberfläche sich bildet, besteht eben aus Eiweis, Häuten, Blut- und Fleischtheilen, welche die Verderbniß des Fettes beschleunigen, weßhalb sie sorgfältig zu entfernen sind. Man läßt es so einigemal aufwallen und seiht es dann durch feine Leinewand in einen tiefen Topf, und nachdem es in diesem etwa 2 Stunden gestanden hat, gießt man es von den zu Boden gefallenen Unreinigkeiten in den Topf zurück.



In diesem erhitzt man es wieder mit 1 Quart Rosenwasser und 2½ Loth gepulvertem Benzoeharze zum schwachen Sieden, währenddem der entstehende Schaum wieder sorgfältig abgenommen wird. Nach ungefähr 1 Stunde, wenn kein Schaum mehr entsteht, wird das Feuer unter dem Kessel gelöscht, das Fett etwa 4 Stunden in Ruhe gelassen und dann klar von dem darunter befindlichen Wasser abgegossen. So gereinigtes Fett hält sich selbst in unverschlossenen Gefäßen, ohne ranzig zu werden.

Wo dies ganze Verfahren für kleine Quantitäten ꝛc., zu umständlich sein sollte, behandle man gutes Schmalz oder sonstiges Fett wenigstens mit Benzoe, welches die Eigenschaft hat, das Ranzigwerden des Fettes zu verhindern. Man nimmt zu diesem Zwecke auf die Unze Fett 10 Gran Benzoepulver oder 20 Tropfen Benzoetinktur, erhitzt auf Sand oder Wasserbade und filtrirt das flüssige Fett durch reinen Flanell. So behandeltes Fett wird ganz besonders empfohlen zur Bereitung von Salben, die man gegen allerlei Hautkrankheiten verwenden will, und wo es daher von größter Wichtigkeit ist, daß nicht ranziges Fett durch seinen Reiz schade.

Fische aufzubewahren. — Man nimmt eine tiefe irdene Schüssel, legt den Fisch ganz oder in Stücke getheilt, hinein, bestreut ihn mit Salz, gießt so viel Wasser darauf, daß er gänzlich davon bedeckt ist, und setzt die Schüssel so lange über Feuer, bis das Wasser anfängt, Blasen zu bekommen. Die Schüssel wird nun vom Feuer genommen und der Fisch in diesem Salzwasser aufbewahrt, in welchem er sich zwei bis drei Tage frisch erhält.

Flanell zu waschen. — Flanell, der durch Liegen gelb geworden ist, kann durch folgendes Verfahren wieder weiß gemacht werden: Anderthalb Pfund gute Seife wird in weichem warmen Wasser aufgelöst und eine Unze Salmiakgeist zugesetzt. In diese Flüssigkeit wird der Flanell eine Zeit lang eingeweicht, in derselben gut herumbewegt und dann in reinem weichen Wasser ausgewaschen. Dieses Verfahren kann man auch in Anwendung bringen, wenn man verhüten will, daß wollene Gegenstände bei der Wäsche eingehen.

Flaschen reinigen. — Man thut die Schale von rohen Kartoffeln, an denen noch etwas Erde haftet, in die betreffende Flasche, gießt etwas Wasser dazu, schüttelt oder schwenkt dieselbe tüchtig damit und spült sie dann mit reinem Wasser nach. Aehnliches erreicht man auch, wenn man recht grobes sogenanntes Packpapier in kleine Stücke zerreißt, diese nebst etwas Sand und Wasser in die Flasche thut, diese gleichfalls tüchtig schüttelt und dann mit reinem Wasser nachspült.

Flecke aller Art zu vertilgen. — Dintenflecke aus der Wäsche zu bringen. Citronensaft und Sauerkleesalz sind die bekanntesten und die gewöhnlichsten Mittel. Das wohlfeilste und eben so sichere Mittel aber ist das Scheidewasser. Ein bis zwei Tropfen davon auf ein Mal auf den mit bloßem Wasser eingetränkten Dintenfleck getröpfelt, lösen solchen, ohne der Wäsche den mindesten Schaden zu verursachen, völlig auf.

Man taucht die Flecken in lauwarmes Wasser, schüttet Bitterkleesalz darauf und reibt sie unter mehrmaligem Eintauchen in lauwarmes Wasser so

lange, bis die Flecken heraus sind, worauf man aber die Stellen recht rein mit heißem Wasser und Seife auswaschen muß.

Man zerstößt Sauerampfer, am besten von der kleinblätterigen Sorte, in einem Mörser, drückt den Saft durch ein Tuch, schüttet ihn auf einen zinnernen Teller, worauf man den Flecken hinein legt und den Saft über einer Kohlenpfanne oder warmen Platte abrauchen läßt. Auf diese Weise entfernt man Obst-, Dinten-, Eisen- und Weinflecken. — Oft kann man die Flecken schon dadurch austilgen, daß man sie mit dem Safte von unreifen Weintrauben reibt. Nachher wird das Zeug in reinem Wasser ausgewaschen.

Als bestes Mittel gegen Flecken aller Art in Wäsche empfiehlt man: Man löse eine kleine Quantität unterschwefelsaures Natron in etwas Wasser auf, benetze damit die Flecken der nassen Wäsche und streue einige Messerspitzen pulverisirter Weinsteinsäure, soweit die Flecken reichen, zerreibe sie und sobald der Fleck verschwunden, nehme man lauwarmes Wasser zum auswaschen.

Eisenrostflecke aus der Wäsche zu bringen. Man mache den Fleck recht naß, tröpfele hernach, je nach Beschaffenheit der Größe des Fleckes, einen oder zwei Tropfen Spiritus Salis darauf und reibe den Fleck zwischen den Fingern mäßig. Wenn dieses einige Minuten lang geschehen, wäscht man den Fleck in reinem Wasser aus, tröpfelt diese Portion Spiritus Salis noch einmal darauf, und löst durch gelindes Reiben den noch übrig gebliebenen Rest des Fleckes auf, und spült zuletzt alles mit Wasser aus. Noch schneller erfolgt dieses, wenn man in eine porzellanene Obertasse kochend heißes Wasser gießt, und den mit dem Salzgeiste eingetränkten Fleck auf die Oberfläche der Tasse hält. Der von unten aufsteigende Dunst wird die Auflösung des Fleckes sehr befördern. Anstatt des Salzgeistes kann auch der Citronensaft, wie auch das Sauerkleesalz (Bittersalz) zu gleicher Absicht gebraucht werden, hierzu muß aber nothwendig Wärme zu Hülfe genommen werden. Man bestreue nur den mit Essig wohl eingeätzten Rostfleck mit Sauerkleesalz und reibe es wohl ein; oder man nehme an dessen Stelle Citronensaft und tränke damit den Fleck über einer mit heißem Wasser angefüllten Tasse, und reibe dabei immer mitunter zwischen den Fingern, bis man sieht, daß der Fleck völlig aufgelöst worden, worauf er zuletzt noch im bloßen Wasser ausgewaschen wird.

Man löse Zinksalz (Zinkvitriol, weißer Vitriol) im Wasser auf und wasche die befleckte Stelle damit, wasche dann mit warmem Wasser das aufgelöste Eisensalz weg und die Flecken werden auf der Stelle verschwunden sein.

Aus seidenen Zeugen weichen Rostflecke oft schon dann, wenn man sie bei trockener Witterung eine Zeitlang in die Luft hängt. Hilft das nicht, so vermische man 1 Theil Salmiakgeist mit 10 Theilen Wasser und befeuchte die Flecken damit.

Flecke von Kirschen, Maulbeeren, Wein, Weinessig 2c. aus Seide, Leinewand und Tuch zu machen. Dies bezweckt man entweder durch eine stärkere Säure, welche die schwächere überwindet oder durch Laugensalze. Nach der ersten Methode hält man den Fleck über den Dampf eines angezündeten Schwefelfadens und wiederholt dieses etliche Mal, bis der Fleck verschwindet.

Nichts aber ist besser, als einige Tropfen Salmiakspiritus, welcher ohne Feuer bereitet worden und in allen Apotheken zu haben ist. Man bringt ihn vermittelst eines hineingetauchten hölzernen Stäbchens auf den Fleck, der aber, wenn die Farbe nicht ächt, gewiß einen anderen Fleck zurück läßt.

Man nehme gute Milch, doch muß man versichert sein, daß kein Wasser darunter ist, macht sie warm aber nicht kochend, und läßt den Fleck 1 oder 2 Nächte hindurch in der darauf gegossenen Milch liegen. Alsdann zündet man Schwefel an und hält ihn unter den nassen Fleck und läßt ihn trocken werden, so ist derselbe auch heraus. Kann dieses auf frischer That geschehen, so ist es besser, zuweilen aber, wenn der Fleck nicht weichen will, muß man es mit der warmen Milch wiederholen, denn ein Weinfleck hält oft fester, als ein anderer.

Rothe Weinflecke aus Tischzeug wäscht man mit reinem Kornbranntwein und gleich darauf mit Wasser nochmals und spült sie dann recht rein, worauf die Flecke entfernt sind.

Weinflecke in Seidenzeug werden mit Flußwasser ausgewaschen und das Zeug in der Luft im Schatten wieder getrocknet.

Es wird eine zinnerne Kanne oder Flasche mit siedendem Wasser angefüllt, der Fleck auf dieses heiße Gefäß gehalten, während dessen tröpfelt man Citronensaft auf den Fleck und so fährt man damit fort, bis der Fleck nicht mehr zu sehen ist. Bei frisch entstandenen geschieht dies weit eher, als bei denen, welche schon länger vorhanden waren; es muß daher obige Vorschrift auch länger angewendet werden. Läßt ein solches Gefäß in der Hitze nach, so unterlasse man nicht, siedendes Wasser nachzugießen. Nachdem nun auf diese Art der Fleck weggebracht worden, wird diese Stelle mit frischem Wasser ausgewaschen. Auch die hartnäckigsten Obstflecke sind auf diese Weise wegzubringen.

Den verunreinigten Theil der Wäsche bringe man schnell in siedende Milch, reibe ihn damit ein wenig und wasche ihn dann mit reinem Wasser aus. Auf dergleichen Flecke bringe man aber ja nicht etwa Seife, oder streue Salz darauf; denn nichts ist der guten Wirkung gedachten Mittels mehr entgegen, als gerade diese Sachen.

Grüne Tücher und seidene Zeuge werden oft von verschiedenen Säften blau. Nicht selten hat man ihnen durch folgendes Wasser die verlorene Farbe wieder gegeben. Man löst nämlich in einem Quart Brunnenwasser ein halb Loth Pottasche auf und benetzt mit diesem durchgeseihten Wasser den Fleck. Wenn die Auflösung trocken geworden, benetzt man ihn nochmals und wäscht dann alles mit Brunnenwasser aus.

Flecke von Kaffee aus Kleidern zu machen. Man nimmt frisches Wasser, thut eine Hand voll Salz hinein, rührt es wohl durch einander und wäscht die befleckten Stellen damit aus.

Frische Oelflecke aus Kleidungsstücken zu bringen. Frische Oelflecke bringt man sicher aus Kleidungsstücken, wenn sie gleich in kaltes Wasser gesteckt werden, womit so lange fortgefahren wird, bis die Flecken heraus sind. Warmes Wasser ist schädlich.

Oelflecke aus Papier zu bringen. Den beschmutzten Fleck bestreut man mit geschabter weißer Kreide, bringt das Papier dann zwischen Bretter unter eine Presse, läßt es unter mäßigem Drucke darunter 24 Stunden stehen, und reinigt es dann von der Kreide mit einer Bürste. Der Fleck wird dann verschwunden sein. Wäre dies jedoch nicht der Fall, so legt man weiches, reines Löschpapier auf denselben und fährt mit einer heißen Platte einige Male darüber hin.

Flecke aus schwarzem Tuch zu machen. Man nimmt Weingeist, thut klein geschabte spanische Kreide und ein wenig Ochsengalle hinein und reibt mit dieser Mixtur die Flecke aus.

Flecke allerhand auszumachen. Ist es ein Rostflecken auf Stahl, so bedient man sich des Ananassaftes, ist es ein Fleck von Fett, so beschmiert man ihn mit Töpferthon.

Bei Flecken von Säure braucht man den Salmiakgeist, indem man selbige damit vermittelst eines reinen Haarpinsels vorsichtig überstreicht, so daß man nicht über die Grenze des Fleckes hinauskommt. Er verschwindet augenblicklich; oft muß aber auch das Ueberstreichen 10 bis 12 Mal geschehen.

Flecken, durch Laugensalz verursacht, werden durch Säure herausgebracht. Z. B. verdünnt man die Vitriolsäure und betupft dann den Fleck damit.

Dintenflecke verschwinden auf die Anwendung von Citronensäure.

Weinflecke in feinem Tischzeuge werden mit Unschlitt beträufelt und zwar auf beiden Seiten. Das Tischzeug bleibt dann 8 Tage liegen, worauf man es mit zur Wäsche nimmt.

Pechflecke werden mit Fett eingeschmiert.

Harzflecken lassen sich durch Ausreiben mit Terpentinöl, oder, wo Seife der Farbe nicht schadet, mit Seifenspiritus beseitigen.

Papier von Fettflecken zu reinigen. Ein Fettfleck in einem schönen Buche ist ein so störender Anblick, daß ein Mittel, ihn zu entfernen, sicher willkommen sein wird.

Etwas calcinirtes Hirschhorn oder etwas Asche von verbrannten Knochen wird in Säckchen von feinem Mousseline gethan. Man füllt zwei solcher Säckchen, drückt sie etwas platt, legt dazwischen das befleckte Blatt Papier, und drückt es vermittelst eines heißen Brenneisens (zum Brennen der Haare) mit den zwei Säckchen einige Augenblicke fest zusammen. Durch diesen Druck des heißen Eisens theilt das Fett sich der Asche mit und das Papier wird rein.

Kastanien als Fleckseife zu benutzen. Man schält die reifen, abgefallenen Kastanien und zerstößt den weißen Kern in einem Mörser. Das so gewonnene Mehl wird auf die Flecke der Wäsche gestrichen und diese verschwinden beim Waschen gänzlich.

Flecke aus Tischen zu nehmen. 1. Heiße Schüsseln lassen öfters weiße Flecken auf gefirnißten Tischen zurück, wenn man dieselben darauf stellt, was niemals ohne Unterlage geschehen sollte. Um die Flecken wegzubringen, schütte etwas Lampenöl auf die Stelle und reibe sie stark mit einem weichen Tuche. Dann schütte etwas Spiritus darauf und reibe mit einem anderen Tuch, bis sie trocken ist.

2. Die schöne Möbel oft so sehr entstellenden, häßlichen weißen Flecken, welche von verschiedenen Ursachen, als Wasser u. s. w. herrühren, können sehr leicht und ohne eine Spur zurückzulassen, dadurch vertilgt werden, daß man ein heißes Bügeleisen darüber hält.

Fleckseife zu machen, womit man alle Flecken aus den Kleidern machen kann. Man nimmt die Hälfte einer Ochsengalle, das Weiße von zwei Eiern und vermischt dieses wohl zusammen: thut hernach dazu: 1 Pfund gebrannten Alaun, 12 Loth Pulv. Rad. Ireos und ein wenig gestoßenes Salz und zuletzt thut man noch so viel spanische Seife hinzu, als es genug ist, um Kugeln daraus zu machen und läßt sie im Schatten trocken werden. Will man nun diese Kugeln gebrauchen, so macht man die Flecke mit Wasser naß und reibt mit dieser Seife darauf; glaubt man nun, daß der Fleck heraus ist, so wäscht man ihn mit klarem Wasser wieder ab und läßt es trocken werden.

Fleckkugeln zu bereiten. Man bedient sich hierzu eines halben Pfundes venetianischer Seife, schabt sie ganz fein und vermischt sie mit 3 Unzen Spicköl, 4 Eßlöffel voll Ochsengalle und so viel Citronensaft, als nöthig ist, um die Masse in Kugeln zu formen, die alsdann getrocknet werden. Will man sie nun gebrauchen, so wird der zu beseitigende Fleck mit warmem Wasser ausgewaschen und mit der Kugel bestrichen, und dann noch einmal mit kaltem Wasser ausgewaschen.

Fleisch. — Wahl des Fleisches. Man kaufe nur gutes Fleisch, d. h. man beurtheile das Fleisch nicht blos nach seinem Preise oder dem Umstande, daß es frisch oder alt ist, sondern nach dem innern Werthe desselben. Gut gefüttertes und gemästetes Vieh hat, im Gegensatz zu gewöhnlichem, eine kürzere, zartere, so zu sagen, feinkörnige Fleischfaser, leicht durchtüpfelt mit Fett, sonst schöne Fleischfarbe; das Fett ist rahmartig, nicht tiefgelb. Die rauheren, stärkeren Fasern, die Farbe 2c. des ordinären Fleisches werden dem bald kenntlich sein, der mit Aufmerksamkeit diese Dinge untersucht.

Zubereitung. Von der Behandlung und Zubereitung des Fleisches in der Küche hängt nicht nur der Wohlgeschmack desselben, sondern zum großen Theil auch besonders die Verdaulichkeit und der Nahrungswerth desselben ab. In dieser Beziehung ist es von der größten Wichtigkeit:

Daß man den Fleischsaft so viel als möglich im Fleische erhält und Alles vermeidet, was das Austreten dieses Saftes befördern könnte; denn nur von diesem Safte umgeben, geht die Fleischfaser beim Braten, Dämpfen und Kochen durch eine entsprechende, nicht zu lang dauernde Hitze in jenen gequollenen Zustand über, der den Genuß des Fleisches nicht blos so angenehm für den Geschmack, sondern auch die leichte Auflösung desselben im Magen, d. h. die Verdauung möglich macht. Aus diesem Grunde unterlasse man schon vor der Zubereitung jedes unnütze Abwaschen oder gar Einlegen in Wasser; man wird das Fleisch in der Regel durch Abreiben mit der nassen Hand oder feuchtem Tuche, oder Aufgießen von kaltem Wasser und Abtrocknen mit einem reinen Handtuche hinlänglich reinigen können. Außerdem ist dann aber Sorge zu tragen:

Daß man das Fleisch keiner zu großen und keiner zu andauernden Hitze aussetzt. Beim Kochen, Schmoren oder Braten des Fleisches wird man stets bemerken, daß die Fleischfaser anfängt allmählig aufzuquellen und dabei weich und mürbe wird. Hier ist der richtige Moment zu treffen, wo das Fleisch die richtige Zartheit erlangt hat, denn es ist nun gar — daher vom Feuer zu nehmen. Verpaßt man diesen wichtigen Moment und läßt die Hitze noch länger wirken, so gerinnen die Muskelfasern, trotz des vorhandenen Saftes, sie schrumpfen ein und gehen in einen harten, hornartigen Zustand über. Durch dies Zusammenschrumpfen wird der Saft ausgetrieben, es entstehen leere Zwischenräume und das Fleischstück sinkt zusammen und ist verdorben. Noch länger fortgesetzte Erhitzung kann es wohl wieder erweichen, allein man hat eine zähe und trockene Masse, ein saft- und kraftloses, unverdauliches Gericht.—Die wesentlichsten Zubereitungsmethoden sind:

Das Braten des Fleisches, s. unter dem Artikel: Braten.

Kochen des Fleisches. Man bringt das zu kochende Stück gleich in lebhaft wallendes, das Fleisch vollständig bedeckendes Wasser und sorge dafür, daß auch durch die hierdurch bewirkte Abkühlung das Wasser nicht aus dem Kochen kommt oder doch nur ganz kurz unterbrochen wird; ebenso, daß weiter für die ganze Zeit des Kochens das Wasser in gleichmäßigem, gelindem Sieden erhalten wird, bis man den entstehenden Schaum von der Oberfläche abnimmt. Durch diese Behandlung gerinnt das Eiweis an der Oberfläche des Fleisches und wird zu einer schützenden Haut, welche sowohl das Austreten des Fleischsaftes, als auch das Eindringen des Wassers in das Fleisch verhindert. Dagegen kann die Hitze eindringen und diese macht in ½ Stunde oder auch länger, je nach der Größe des Fleischstückes dasselbe gar und mürbe. Man vermeide also während der ganzen Dauer des Kochens ebensowohl ein zu heftiges Sieden, als ein gänzliches Nachlassen desselben und beachte den richtigen Moment, in dem das Fleisch den gewünschten, oben beschriebenen Zustand erreicht hat. Die bei diesem Kochen gewonnene Fleischbrühe kann natürlich nicht viel werth sein, da man allen Fleischsaft im Fleische zurückgelassen hat.

Das Dämpfen oder Dünsten und Schmoren des Fleisches besteht darin, daß man das Fleisch in einem Topfe mit einem gut passenden Deckel auf's Feuer bringt und daß hier dann das Fleisch, in gut verschlossenem Topfe, mehr durch den zurückgehaltenen heißen Dampf gar gemacht wird. Das durch die Dämpfe erweichte und gar gemachte Fleisch ist mild und schmackhaft, leicht verdanlich und nahrhaft. Man bringt nur wenig Wasser, oder zum Schmoren auch etwas Schmalz oder Butter an's Fleisch, sorgt, daß das Feuer nicht zu stark wird und läßt das Fleisch in gleichmäßiger, mäßiger Hitze gar dämpfen.

Fleisch aufzubewahren. Schon lange werden verschiedene Methoden im Großen fabrikmäßig ausgeführt, um Fleisch zu preserviren auf beliebig lange Zeit. Solches conservirtes Fleisch, zumeist für die Proviantirung zu Seereisen ꝛc. berechnet, treffen wir aller Orten im Handel. Alle diese Methoden beruhen in der Regel auf dem völligen Abschlusse der Luft, um so das Fleisch vor dem Verderben zu schützen.

Für den täglichen Hausbedarf sucht man bekanntlich größere Fleischquan-

titäten auf längere Zeit haltbar zu machen, durch das Einsalzen und Einpökeln und ebenso durch das Räuchern.

Um indessen kleinere Quantitäten Fleisch, wie Bratenstücke und drgl. länger als gewöhnlich aufzubewahren und vor dem Verderben zu schützen, namentlich im Sommer, wendet man verschiedene Mittel an.

Eis. Man stellt das Fleisch auf einen Porzellanteller in einen Eisschrank, legt es dann aber täglich einmal auf die andere Seite, damit keine Seite längere Zeit mit der Schüsselfläche in Berührung bleibt.

Süße Milch, und noch besser saure Milch oder Essig, erhalten das Fleisch, darin eingelegt, längere Zeit. In diesen Fällen muß man aber das Fleisch als Sauerbraten herrichten.

Wo es sich nun um Erhaltung des Fleisches für eine kurze Zeit handelt, kann es genügen, wenn man ein Tuch mit starkem Essig tränkt, das Fleisch fest damit einwickelt und dann an einen kühlen Platz legt.

Salzen. Man reibt das Fleisch allseitig mit etwas Salz ein, drückt es so fest als möglich in einen gut glasirten Topf und verwahrt es, gut zugedeckt, an einem kühlen Platze. Deckt man dies eingesalzene Fleisch noch mit einer Schicht pulverisirter Kohle, 1 bis 1½ Zoll dick, so hält sich das Fleisch 14 Tage.

Essigdämpfe. Man gießt auf den Boden einer Terrine 1 bis 2 Loth stärkste Essigsäure, bringt circa 2 Zoll darüber einen Holzrost und auf diesen legt man das Fleisch; der Terrinendeckel muß gut schließen. Der Essigdunst schützt nicht nur das Fleisch vor Verderbniß, sondern macht es auch sehr mürbe, ohne es des inneren Saftes zu berauben.

Fleisch und Wurst vor Schimmel zu bewahren. — Nicht selten ist es der Fall, daß Würste, Schinken und dergleichen aufzubewahrende Eßwaaren schimmelig werden, wenn sie nur einige Zeit in einem mit dumpf-feuchter Luft erfülltem Raum sich befinden. Um diesem Uebelstande ganz vorzubeugen, oder da, wo er eingetreten ist, ihn zu beseitigen, ist nichts empfehlenswerther, als gewöhnliches Kochsalz in einem Teller nur mit so viel Wasser zu übergießen, daß eine breiartige Lösung des Salzes erfolgt. Wenn man schimmelige Würste mit diesem Salzbrei dünn anstreicht, verschwindet der Schimmel sofort, und nach einigen Tagen überziehen sich die Würste mit überaus feinen Salzkrystallen, die jeder Schimmelbildung vorbeugen. Dasselbe Verfahren ist auch sehr zu empfehlen, um den zeitweilig in den Gelenken der Schinken auftretenden Schimmel zu beseitigen und solchem vorzubeugen.

Mangelt es an einem guten Keller, so lege man Kalb- oder Schöpsenfleisch in Milch, wovon die Sahne abgenommen, doch aber so, daß das Fleisch von der Milch bedeckt wird. Ist das Wetter heiß, so gießt man alle Tage frische Milch über, ist es aber kühl, so geschieht es nur alle 3 Tage. Das Fleisch erhält sich auf diese Art wohl 14 Tage frisch, und bekommt auch einen bessern Geschmack.

Wildpret oder Rindfleisch in ein Tuch geschlagen und in einen Kasten mit Sand vergraben, erhält sich an 3 Wochen gut und wird beim Kochen schön

mürbe. Man setzt den Sandkasten einstweilen in eine trockene, kühle und dabei luftige Kammer.

Fleisch, geräuchertes, aufzubewahren.—Fleisch, Speck, Schinken, Wurst 2c. in geräuchertem Zustande werden, sobald sie aus dem Rauche genommen sind, mit einem Tuch oder Strohwisch rein abgerieben und dann in Kisten und Fässer gepackt. Auf den Boden der Kisten oder Fässer bringt man einen Zoll hoch Häckſel von Roggenstroh und streut auf jede Schicht Fleisch einen Zoll hoch Häcksel. Noch besser ist es, wenn man auf den Boden der Kiste einen Zoll hoch trockene durchgesiebte Asche von hartem Holze streut, eine Schicht Fleisch darauf legt, diese einen Zoll hoch mit Asche versieht und so abwechselnd mit Fleisch und Asche fortfährt, bis die Kiste angefüllt ist. Die letzte Schicht muß eine etwas dickere Aschenschicht sein, damit kein Insekt seine Eier an das Fleisch 2c. legen kann. Statt Häcksel und Asche kann man auch Malzkeime anwenden, von welchen das Fleisch einen feinen Geschmack erhält.

Die gefüllten Kisten oder Fässer werden an einem trockenen, kühlen, luftigen Orte aufbewahrt.

Bei dieser Art der Aufbewahrung fließt kein Fett aus den geräucherten Fleischwaaren, und sie bleiben ein ganzes Jahr lang und noch länger saftig und gegen alle Maden geschützt. Der Reinlichkeit halber kann man jedes Stück vor dem Einlegen in die Asche mit Druckpapier umwickeln. Nimmt man ein Stück zum Gebrauch heraus, so reinigt man es gut mit einer nassen Bürste. Auch vor dem Einlegen in die Kisten oder Fässer kann man die geräucherten Fleischwaaren mit einer nassen oder trockenen Bürste abreiben.

Geräucherte Schinken kann man auf folgende Weise aufbewahren: Man macht so viel baumwollene Säckchen, als man Schinken hat, jedoch ein wenig größer als diese, steckt die gut geräucherten Schinken hinein, schneidet gutes, wohlriechendes, trockenes Heu fingerlang und preßt dieses mit der Hand sehr fest in die Säcke rings um die Schinken, so daß diese auf allen Seiten von Heu umgeben sind; dann knüpft man sie mit einer starken Schnur gut zu und hängt sie an einem trockenen Orte auf. Auf diese Art erhalten sich die Schinken mehrere Jahre gut. Die Ausdünstung der Schinken wird durch das Heu eingesaugt, welches dafür durch seinen angenehmen Wohlgeruch zur Erhöhung des Wohlgeschmacks der Schinken beiträgt.

Fleisch, zähes, mürbe zu machen. — Fleisch von alten Thieren läßt sich, da es durch das Kochen seine Zähigkeit nicht leicht verliert, dadurch mürbe machen, daß man es nach dem Auswässern in ein Tuch einschlägt, und Abends vor dem Tage, an welchem man es kochen will, an einen warmen Ort, etwa in einen halb verkühlten Brod- oder Backofen legt. Auf diese Weise erhält man für den folgenden Tag ein ausnehmend mürbes Fleisch.

2. Hat man altes, zähes Fleisch im Topfe, lasse man es eine Weile kochen und gieße dann auf jedes Pfund etwa einen Eßlöffel voll guten Brandy. Wenn man das Fleisch dann noch eine Weile kochen läßt, wird es so mürbe sein wie bestes junges.

Fleisch zu räuchern, daß es seine Frische behält. — Um Rindfleisch so zu räuchern, daß es saftig bleibt, sehr wohlschmeckend wird, namentlich keinen unangenehmen Rauchgeschmack bekommt und sich lange hält, kann folgendes bewährtes Verfahren empfohlen werden:

Das vom Schlachten noch warme Fleisch wird in einem Gemenge von 32 Theilen Kochsalz und 1 Theil Salpeter gehörig umgewälzt, dann mit so viel Roggenkleie bestreut, als daran hängen bleiben will und dann mit einer einfachen Lage Druckpapier umwickelt und in Rauch gehängt.

Fleisch frisch zu erhalten. — Will man in heißen Sommertagen Fleisch einige Tage aufbewahren, so muß man dasselbe in frisch ausgeglühete gestoßene Holzkohlen einhüllen. — Auf diese Weise hält sich das Fleisch 6 b.s 8 Tage vollkommen frisch und selbst solches, welches schon ziemlich stark riecht, verliert durch diese Behandlung seinen Geruch und gleicht dann wieder dem frischen Fleische. Die Holzkohle ist aber leicht durch Wasser abzuspülen, auch braucht man sich vor derselben nicht zu ekeln.

Fleisch, riechendes, geruchlos zu machen.—Um bereits riechendes Fleisch wieder geruchlos zu machen, braucht die vernünftige Hausfrau nur einige Holzkohlen in den Topf zu thun. Diese ziehen allen Geruch an sich und nehmen denselben in sich auf.

Fliederblumen. — Ziemlich bekannt ist, daß ein Thee von diesen Blüthen ein beliebtes Hausmittel ist; meistens wird derselbe getrunken, um durch den darauf erfolgenden Schweiß die Folgen einer Erkältung zu heben. Aber in noch viel anderen Fällen ist dieser Thee sehr empfehlenswerth; Man rühmt denselben, sowohl warm als kalt getrunken, als herrliches „nervenstärkendes und krampfstillendes Mittel“. Viel Nervenstärkendes wird und kann freilich schwerlich wohl in den Fliederblüthen stecken; aber immerhin bleibt er ein empfehlenswerthes Getränk in Familien, namentlich für Kinder.

Kalter Fliederthee ist z. B. ein sehr passendes Getränk in Scharlach, Masern und anderen Hautkrankheiten der Kinder, der in leichten Fällen der Art, bei sonstigem guten Verhalten, jede weitere Medizin entbehrlich macht. Ebenso eignet er sich aber auch in allen Krankheiten, die aus Erkältung entstanden sind. Sehr passend kann man Fliederblumen mit Kamille mischen, und einen Thee von beiden anwenden, z. B. in Krämpfen, Husten und andern Beschwerden der Kinder.

Eine weitere Anwendung finden die Fliederblumen außerdem noch sehr häufig zur Anfertigung von Kräuterkissen oder Säckchen.

Da die Fliederbüsche nun aber so leicht und überall so häufig wachsen, so dürfte es gerathen sein, nicht, wie der berühmte holländische Arzt Börhaave gethan haben soll, aus Hochachtung den Hut vor denselben abzuziehen, sondern vielmehr die Blüthen derselben zu sammeln und zu trocknen, und zu beliebigem Gebrauch für den Haushalt aufzubewahren.

Man sammle zu dem Zwecke namentlich Blüthen, welche rothe Blüthenstiele haben, welche besser als die mit grünen Stielen sind, oder wähle wenigstens die Blüthen von Büschen, die an freien, luftigen und sonnigen Orten stehen, weil die von feuchten nnd schattigen Plätzen weniger aromatische Theile

haben. Man sammle an einem sonnigen Tage, und zwar die Blüthen, die noch nicht ganz vollständig entwickelt sind; wo die Blüthen schon abfallen, ist auch schon ein Theil des Aromas verschwunden. Man sammle daher von Zeit zu Zeit immer die besten Blüthen, breite sie an einem luftigen, schattigen Orte dünn auf Papier aus, wende sie täglich und bewahre sie trocken in einer Schachtel an einem trockenen Orte auf.

Den Fliederthee bereitet man, indem man etwa ½ Loth der getrockneten Blumen mit 4 bis 6 Tassen siedendem Wasser übergießt und ihn zugedeckt ziehen läßt, ohne ihn weiter zu kochen (das Kochen würde ihn geradezu verderben, ihm gewisse gute Eigenschaften durch Verflüchtigung nehmen und dafür andere und nachtheilige mittheilen).

Ein Thee von frischen Hollunderblüthen wirkt mehr auf den Stuhlgang. Mit frischen Molken gekocht, sollen sie sehr harntreibend wirken und dies Getränk namentlich in der Wassersucht nach Scharlach bei Kindern besonders heilsam sein. Noch wirksamer ist die innere Rinde des Hollunder.

Hollunderblüthen-Essig bereitet man, indem man auf ½ Pfund frische oder halbverwelkte Blüthen etwa 3 Pfund Essig gießt, täglich gut umschüttelt in gut verkorkter Flasche und nach mehreren Tagen, wenn der Auszug seine volle Stärke erreicht hat, klar abgießt und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Mit Wasser und Zucker vermischt gibt dieser Essig ein ausgezeichnetes Getränk für Fieberkranke.

Fliederblumen-Wein. Die Hollunderblumen lassen sich benutzen, um einen ganz vortrefflichen Wein herzustellen, der nicht viel Mühe und Kosten macht und daher sehr empfehlenswerth ist. Man bereitet ihn in folgender Weise:

Man kocht 15 Pfund Zucker in 6 Gallonen Wasser, nimmt den Schaum ab und wirft ¼ bis ½ Peck Hollunderblüthen in die Flüssigkeit, die man nun nicht mehr weiter kocht, sondern zum Abkühlen zugedeckt bei Seite stellt. Sobald die Flüssigkeit nur noch lauwarm ist, schneidet man 3 bis 4 Citronen in Scheiben und fügt sie dazu, und ebenso 2 Eßlöffel voll frische, gut ausgewaschene Bierhefe oder 4 bis 5 Eßlöffel voll frische, gute Bäckerhefe. Man stellt das Ganze nun wohl verdeckt in einen passenden Ständer an einen kühlen Platz, rührt es einmal täglich gut um und seiht es am dritten Tage klar durch in ein reines Faß. Die weitere Behandlung ist alsdann wie für Frucht- und Traubenwein angegeben ist.

Dieser Wein wird noch außerordentlich verbessert, wenn man 3 bis 6 Pfund Rosinen zerschnitten und aufgequellt in das Faß thut, sobald man die durchgeseihte Hollunderflüssigkeit hineinbringt; ebenso ist es zweckmäßiger, anstatt der Citronen, Weinsteinsäure anzuwenden, und zwar etwa eine Unze Cremor tartari und ½ Unze Weinsteinsäure auf 6 Gallonen Flüssigkeit. Wendet man zu viel Citronen an, so können dieselben dem Weine einen unangenehmen Citronenbeigeschmack geben. Ein solcher Wein wird dem berühmten Frontignac ziemlich ähnlich, nur wende man nicht zu viel Fliederblüthe an und presse dieselben auch nicht zu stark aus, damit der Wein nicht aromatisch oder herbe wird.

Dieser Wein ist empfehlenswerth für jede Haushaltung, wo es an anderweitigen Materialien zur Weinbereitung fehlt; der Wein aus den Blüthen

ist außerdem auch viel wohlschmeckender als der Wein aus den Beeren des Hollunder.

Fliegen zu vertreiben. — Man vertreibt die Fliegen durch den Geruch des Lorbeeröl, das in flachen Gefäßen in die Stube gestellt wird und öffnet einige Tage Fenster und Thüren möglichst wenig. Dieser Geruch ist ihnen unerträglich und sie suchen ihm bald zu entfliehen. Riecht dieses Oel auch nicht angenehm, so kann man doch dadurch eßbare Gegenstände und Möbeln sicher vor diesen lästigen Insekten bewahren.

Wenn man nicht gleich in Besitz genannten Oels gelangen könnte, so thun Kürbisblätter, die in dem Zimmer, aus dem die Fliegen vertrieben werden sollen, angebrannt werden, auch sehr gute Dienste. Die Fliegen sterben alle davon, auch kommt keine wieder herein, so lange der Geruch anhält.

Ferner wird als Mittel zur Vertilgung der Fliegen das Quassienholz empfohlen. Ein Decoct des geraspelten Holzes (mit 8 Theilen Wassers auf 6 Theile abgekocht und einen Messerrücken hoch in einem Teller aufgestellt und mit gestoßenem Zucker bestreuet) lockt die Fliegen an und sie sterben sogleich durch dessen Genuß. Dieses Mittel ist den Menschen nicht nachtheilig und wirkt sicher. Um Fliegen von Gemälden und Mobilien abzuhalten, weiche man Knoblauch 4 bis 5 Tage in Wasser ein und wasche die Sachen damit.

Fliegen und Bremsen von Pferden abzuhalten. — Man stelle in einem wohlverbundenen Topfe oder Hafen Butter, am besten Maibutter, an die Sonne. Diese wird bis zur Heu- oder Getreideernte ziemlich sauer und riechend werden. Bestreicht man damit das Pferdegeschirr oder auch die Pferde hin und wieder, besonders an Stellen, wo die Bremsen gern aufsitzen, so weichen sie davor bald zurück, weil sie den sauern Geschmack und scharfen Geruch der Butter nicht vertragen können.—Auch können sie den Geruch des Wermuths nicht ertragen. Man weiche daher Wermuth ein und bestreiche mit dem Wasser die Pferde oder deren Geschirre.

Zu demselben Zwecke wird auch eine zeitweilige Waschung der Thiere mit einer Abkochung von Nußlaub in Wasser empfohlen.

Auch grüne Kürbisblätter auf der Haut eines Pferdes zerrieben, gewähren für mehrere Stunden dem Thiere Schutz gegen die kleinen Bremsen; Benzin schützt gegen alle Insekten. Doch ist letzteres feuergefährlich, daher nicht bei Lichte anzuwenden.

Flor zu steifen und zu waschen. — Man macht ein reines, leinenes Tuch in reinem Kornbranntwein ganz naß und schlägt den Flor hinein, und wenn er sich durchgelegen, plättet man ihn zwischen Papier.

Man kocht feine Seife und gießt sie durch, alsdann drückt man den Flor, welchen man in Päckchen geschlagen und des Abends mit Seife eingeweicht hat, zwei Mal in dieser Seife aus, das dritte Mal muß die Seife etwas dicker sein. Hierauf wird der Flor ausgedrückt und ganz naß mit einem recht glühenden Platteisen geplättet. Die Nässe des Flors und die Hitze des Eisens muß dem Flor die Steife geben; man muß sich aber ja vorsehen, daß man geschwind plättet, sonst versengt der Flor.

Franzbranntwein und Salz. — Durch Franzbranntwein und Salz sind sehr viele innere und äußere Krankheiten zu heilen.

Man nehme eine gereinigte Flasche und fülle sie stark ⅔ voll mit reinem, ächten Franzbranntwein, hierauf schütte man so viel gewöhnliches, vorher an der Sonne oder auf dem Ofen getrocknetes, und in einem Mörser fein gestoßenes Kochsalz hinein, daß der Franzbranntwein beinahe bis an den Pfropfen steigt, dann pfropfe man die Flasche zu und schüttle das Ganze recht tüchtig durcheinander. Hierauf stelle man die Flasche ruhig hin und warte, bis sich das Salz gesetzt hat und der Franzbranntwein wieder klar geworden ist, was nach 20 bis 30 Minuten geschieht; alsdann kann das Mittel gebraucht werden. Man darf aber die Flasche vor dem Gebrauche ja nicht schütteln. Ist der auf diese Weise zubereitete Branntwein verbraucht, so gieße man, mit Beibehaltung des ersten Bodensatzes von Salz, die Flasche wieder voll, schüttle es gut und lasse es ruhig stehen, bis es klar geworden. Will man das Mittel innerlich gebrauchen, so ist zu merken, daß es stets mit warmem Wasser eingenommen wird, und zwar so, daß jede Dosis aus ¼ Medicament und ¾ warmem Wasser besteht, wobei das gewöhnlich verordnete Quantum 2 Eßlöffel Medicament mit 6 Eßlöffel voll warmen Wassers, des Morgens nüchtern, eine Stunde vor dem Frühstück zu nehmen ist. Sollte, was jedoch nur selten vorkommt, Erbrechen erfolgen, so ist dies ein Beweis von schwachem Magen. In diesem Falle trinke man warmes Wasser, bis nochmaliges Erbrechen erfolgt, und nehme eine Stunde darauf nochmals ein. Wenn es der Magen zum zweiten Male auswirft, so ist dies ein Zeichen, daß noch viel Unreinigkeit darin vorhanden ist. Nochmaliges warmes Wasser, und zum dritten Male das Einnehmen des Medicaments hilft sicher.

Die äußere Anwendung des Mittels besteht in Einreiben des obern Theils des Kopfes, oder des leidenden Theils am Körper, in Umschlägen mit angefeuchteten Tüchern, im Auswaschen der Wunden und im Vollfüllen der Ohren mit dem Mittel, jedoch ohne Zusatz von Wasser.

Das Einreiben des Kopfes geschieht mit der Hand, und ist im Ganzen ein guter Eßlöffel voll dazu nöthig, den man nach und nach in die Hand oder auf den Kopf selbst gießt und diesen 10, 20 bis 30 Minuten damit einreibt. Das Reiben der Stirn und Schläfe reicht niemals aus; der obere Theil des Kopfes ist die Hauptsache, und hier ist zu viel und zu naß besser als zu wenig und zu trocken. Das lange Haar thut der Wirkung des Mittels keinen Abbruch, es erfolgt im Gegentheil das Trocknen dadurch langsamer und erhält den Kopf länger feucht und kühl. Die Einreibung geschieht stets kurz vor dem Schafengehen, einzelne heftige Anfälle abgerechnet, wo es sofort und wiederholt geschieht, wie dies im Verzeichniß der Krankheiten bei den betreffenden Fällen angegeben werden wird.

Im Allgemeinen ist zu bemerken, daß es jegliche innere und äußere Kur befördert, wenn der Patient ein Mal vor dem Schlafengehen zum Beginn derselben den Kopf mit dem Mittel einreibt.

Das Einreiben von Geschwülsten, Verstauchungen und allen schmerzenden Gliedern geschieht mit der Hand, in welche man sich kleine Quantitäten des Medicaments gießt und diese auf den genannten Stellen trocken reibt. Diese Einreibungen werden nach Umständen 3 bis 4 Mal täglich wiederholt.

Die Umschläge bestehen aus leinenen, mit dem Medicamente angefeuchteten Lappen, die entweder aufgelegt oder umgebunden, und stets feucht erhalten oder gewechselt werden, wenn sie beinahe getrocknet sind. Bei Schnittwunden läßt man den umgebundenen Leinwandstreifen, den man durch Aufgießen stets feucht erhält, ruhig liegen, bis man fühlt, daß die Wunde geheilt ist.

Das Auswaschen der offenen Schäden mit dem Medicament geschieht täglich 3 bis 4 Mal.

Um das Medicament in das Ohr zu füllen, legt man sich dazu auf die Seite und läßt dasjenige Ohr füllen, welches sich dem Schmerze zunächst befindet, oder eines nach dem andern. Geschieht dies bei Tage, so bleibt das Medicament 10 bis 15 Minuten im Ohr, geschieht es des Abends im Bette, so schlafe man mit dem Medicament im Ohr ruhig ein.

Für Asthma (Engbrüstigkeit) reibt man vor dem Schlafengehen den obern Theil des Kopfes ein, nimmt an andern Morgen vor dem Frühstück 2 Eßlöffel voll mit heißem Wasser und fährt so einige Tage fort.

Augenentzündung. Der Kranke feuchtet 4 bis 6 Mal des Tages den Zipfel eines reinen leinenen Tuches an und wischt sich damit die Augen aus.

Ausschlag im Gesicht oder auf dem Kopfe vergeht stets durch Einreiben mit diesem Medicament.

Beulen und Geschwüre bedecke man mit einem mit dem Medicament angefeuchteten Läppchen.

Kalter Brand. Angefeuchtete Läppchen werden auf die kranke Stelle aufgelegt.

Brandwunden. Man reibe die verbrannten oder verbrühten Stellen mit dem Medicament ein.

Bräune und Halsentzündung. Man gurgle sich zunächst mit dem Medicament und fülle alsdann ein Ohr nach dem andern damit, und lasse es 10 Minuten in jedem. Hierauf lege man ein damit angefeuchtetes leinenes Tuch um den Hals, und wenn es trocken geworden ist, feuchte man es von Neuem an.

Durchfall. Ist er sehr heftig, so reibe man zunächst den Kopf ein und nehme unmittelbar darauf ein oder zwei Eßlöffel voll mit heißem Wasser.

Frostbeulen. Man reibe die Frostbeulen so lange mit dem Medicamente ein, bis sie wieder trocken geworden sind.

Gicht. Da dieses Leiden aus dem Blute kommt, so muß das Mittel auch innerlich angewendet werden. Man reibe sich am Abend vor dem Schlafengehen den Kopf damit ein und nehme am nächsten Morgen nüchtern zwei mit heißem Wasser gemischte Eßlöffel voll ein, womit 12 bis 14 Tage fortzufahren ist.

Harthörigkeit oder Taubheit. Man lasse sich Abends, nachdem man sich zu Bett gelegt hat, zuerst das Ohr mit dem Mittel füllen, auf welchem das Gehör am wenigsten geschwächt ist, und liege damit 10 Minuten still; hierauf wird das andere Ohr gefüllt, in welchem man das Medicament die ganze Nacht hindurch läßt. Man glaube nicht, daß die Anwendung dieses Mittels am Schlafen hindere; im Gegentheil, es schläft sich vortrefflich dabei.

Hirnentzündung. Man reibe den obern Theil des Kopfes so lange ein, bis der Schmerz sich gelegt hat.

Kolik. Man nehme zwei Eßlöffel voll Medicament und vier bis sechs Eßlöffel heißes Wasser ein.

Kopfschmerzen verschwinden stets nach dem Einreiben des Kopfes. Sind sie jedoch hartnäckig, so nehme man Flanell, tauche ihn in das Medicament und wickle damit den Kopf ein, lege sich zu Bette bis ein heftiger Schweiß eintritt, wonach gewöhnlich der Schmerz weicht.

Krebsschaden. Die Wunde wird täglich 3 bis 4 Mal mit dem Medicament ausgewaschen, ein leinenes Läppchen angefeuchtet, darauf gelegt und stets feucht erhalten. Der obere Theil des Kopfes muß vor dem Schlafengehen 10 Minuten lang eingerieben, und eine Nachtmütze aufgesetzt werden. Am andern Morgen wird eine Stunde vor dem Frühstück das Medicament in der gewöhnlichen Quantität und Mischung eingenommen. Hiermit fährt man fort, bis das Uebel gehoben ist.

Lähmung durch Schlaganfälle. Dem vom Schlag Getroffenen ist sogleich der gelähmte Theil des Kopfes und Körpers, womöglich beides zugleich, von zwei verschiedenen Personen mit dem Medicament einzureiben, und ihm dabei 3 Eßlöffel voll— einer Frau nur 2 davon—mit heißem Wasser vermischt, einzugeben. Das Einnehmen muß nach einiger Zeit wiederholt werden. Die nächsten Tage wird nur einmal eingenommen, und zwar des Morgens, und 3 bis 4 Mal eingerieben.

Lendenreißen und Rückgratschmerzen. Zur Heilung des ersten Uebels reibe man den schmerzenden Theil 2 bis 3 Mal ein. Sind sie dennoch nicht vergangen oder kehren sie wieder, so reibe man vor dem Schlafengehen den obern Theil des Kopfes ein, und nehme einige Tage eine Stunde vor dem Frühstück zwei mit heißem Wasser verdünnte Eßlöffel voll ein. Bei Rückgratschmerzen reibe man sich vor dem Schlafengehen den Kopf mit dem Medicament, und nehme am andern Morgen 2 Eßlöffel voll mit heißem Wasser verdünnt ein. Dies wird 12 Tage fortgesetzt. Lassen die Schmerzen nicht nach, so lege man ein mit dem Medicament angefeuchtetes Tuch auf die schmerzende Stelle und erneuere dies täglich 3 Mal.

Lungenentzündung wird dadurch gehoben, daß man dem Kranken den obern Theil des Kopfes mit dem Medicament einreibt, ihm den Tag über 2 bis 3 Mal in der bekannten Quantität und Mischung davon eingiebt, und ihm einen damit angefeuchteten Lappen auf die Stelle legt, wo er die meisten Stiche und Schmerzen fühlt.

Nagelgeschwür oder Wurm am Finger wird dadurch geheilt, daß man den Finger entweder in das Medicament steckt, oder ihn in ein damit angefeuchtetes Läppchen wickelt und dasselbe stets feucht erhält.

Nervenzufälle, Delirium, Raserei. Man reibe 2 bis 3 Mal täglich den obern Theil des Kopfes 10 bis 15 Minuten lang mit dem Medicament ein, und wiederhole dies an 2 bis 3 Tagen. Auch können davon zur Beförderung der Kur zwei mit heißem Wasser gemischte Eßlöffel voll früh nüchtern einige Tage hintereinander genommen werden.

Ohrenschmerz und Ohrenzwang. Man füllt sich ein Ohr mit dem Medicament, oder eins um das andere. Es versteht sich von selbst, daß man

sich dazu niederlegt und auf der Seite ruhig verharrt, bis Linderung eingetreten ist.

Rheumatismus. Man reibe die schmerzenden Theile täglich 1 bis 2 Mal mit dem Medicament ein und fahre damit mehrere Tage fort.

Rose und alle Arten von äußerer Entzündung. Diese Uebel werden sämmtlich durch bloße Einreibung mit dem Medicament geheilt.

Alte Schäden und neue Wunden. Die Wunde wird täglich 2 Mal ausgewaschen und außerdem stets durch ein mit dem Mittel angefeuchtetes leinenes Tuch bedeckt, so lange bis Heilung erfolgt ist.

Schnupfen, Husten und Erkältung. Hat man sich den Kopf erkältet, so reibe man ihn ein; ist es der Hals, so gurgle man sich mit dem Mittel, reibe Hals und Genick damit, und fülle sich abwechselnd beide Ohren 10 Minuten lang damit. Ist die Brust angegriffen, so feuchte der Kranke ein zusammengefaltetes Tuch an und lege es auf die Brust.

Schwindel wird geheilt, wenn man den obern Theil des Kopfes eine halbe Stunde fortwährend mit dem Medicament reibt.

Schwindsucht. Man reibe täglich ein Mal Kopf und Brust mit dem Medicament, und nehme täglich 1 bis 2 Löffel voll, mit heißem Wasser gemischt, ein.

Unterleibs-Entzündung. Man nehme in kurzen Pausen mehrere Dosen von zwei mit heißem Wasser gemischten Eßlöffeln des Medicaments und fahre damit fort, bis die Schmerzen sich mindern. Zu gleicher Zeit reibe man den Unterleib mit dem Mittel fleißig ein und bedecke ihn mit erwärmtem Flanell.

Unverdaulichkeit. Sie wird dadurch gehoben, daß man sich den Kopf mit dem Medicament einmal einreibt und 1 oder 2 Eßlöffel voll, mit heißem Wasser verdünnt, nüchtern einnimmt. Weicht das Uebel nicht gleich, so wiederhole man die Kur 2 bis 3 Morgen.

Verrenkungen und Verstauchungen. Diese Uebel werden jederzeit durch Einreiben des verstauchten Theiles geheilt. Sollte dieses nicht hinreichen, so feuchte man ein Tuch mit dem Mittel an und wickle es um den leidenden Theil.

Wechselfieber. Beim Schlafengehen wird der obere Theil des Kopfes eingerieben und am Morgen nimmt der Patient nüchtern 2 Eßlöffel voll Medicament, vermischt mit 6 Eßlöffeln voll heißem Wasser. Bei Frauen reicht die Hälfte aus. Dies Verfahren ist zwölf Tage hintereinander fortzusetzen, auch wenn das Fieber vor Ablauf dieser Zeit verschwunden ist.

Wespen- und Bienenstiche. Man reibe unmittelbar nach dem Stiche mit dem Medicament ein, ehe die Geschwulst eintritt und der Schmerz läßt auf der Stelle nach.

Zahnschmerzen. Man feuchte ein leinenes Läppchen mit dem Medicament, an und lege es auf das Zahngeschwür, am besten Abends vor dem Schlafengehen, und lasse es die Nacht hindurch liegen.

Zahnschmerzen werden dadurch geheilt, daß man sich das Ohr an der Seite, wo man den Schmerz hat, mit dem Medicamente füllt und es darin läßt, bis der Schmerz vergangen ist, was gewöhnlich innerhalb 10 Minuten geschieht.

Auch bei Kindern hat sich das Mittel äußerst wohlthätig erwiesen; doch sind die Hautausschläge davon ausgenommen, die man bei Kindern nicht vertreiben, sondern ruhig austoben lassen muß. Es ist nur zu bemerken, daß man Kindern das Medicament nicht eingiebt, sondern nur äußerlich bei ihnen anwendet, und daß bei Kindern von 4 Jahren einmaliges Einreiben des Kopfes stets, bei älteren Kindern aber gewöhnlich hinreicht, höchstens aber nur einmal bei den Letzteren wiederholt werden darf.

Frostschäden. — Wenn Glieder (Hände, Füße, Ohren 2c.) im Winter durch Frost erstarrt sind, so erscheinen sie erst röther, zuletzt aber weißer als die übrige Haut und schmerzen heftig. Wo es angeht, reibe man alsbald ohne Aufschub die betroffenen Theile fern vom Ofen so lange mit Schnee, bis die natürliche Haut-Wärme und Röthe in ihnen wieder zurückgekehrt ist; oder man tauche die Glieder in kaltes Wasser, welches man durch Eisstücke auf niedriger Temperatur erhält.

Gegen frische Frostbeulen ist das Eintauchen in eiskaltes Wasser etliche Minuten lang mehrmals des Tages das beste Mittel, fortgesetzt, bis die Frostbeule verschwunden ist. Man trockne die Theile nach jedem Bade sorgfältig ab und reibe etwas Branntwein oder Kampferspiritus ein.

Oft zeigt sich an den von Frost getroffenen Theilen erst später bei Witterungswechsel, namentlich im Frühling, ein unerträgliches Jucken und Brennen u. s. w. Eichenrinde-Abkochung gilt als eines der besten Mittel hiergegen. Man bringt 1 Pfund Eichenlohe in etwa 1 Pfund Wasser, läßt es über Nacht stehen (vielleicht auf kurze Zeit kochen und wieder abkühlen) und braucht diese Mischung täglich 2 bis 3 Mal ½ Stunde lang, zum Baden der von Frost getroffenen Glieder oder man legt die Mischung als Umschlag auf die Theile.

Reine Gerbsäure (Acid. tannicum) ½ Loth in ½ Pfund Wasser gelöst, thut dieselben Dienste.

Das Jucken und Brennen verschwindet schon nach 2 bis 3 Tagen; Geschwüre heilen meist binnen 8 Tagen.

Andere empfehlen 1 bis 2 Pfund Eichenrinde für 10 Pfund Wasser auf ungefähr ⅔ einzukochen und dann 1 bis 2 Unzen Alaun zuzusetzen. Zwei bis drei Bäder, ½ Stunde lang gebraucht, sollen zur Heilung ulcerirter Frostbeulen hinreichen.

Fast zahllose Mittel sind noch gegen Frostbeulen empfohlen worden. Unter anderen: Umschläge von geriebenen frischen Rüben, von eiskaltem Sauerkraut, Einwickeln in warmen Tischlerleim auf Lappen gestrichen, die mehrere Tage liegen bleiben, welches letztere als vielbewährtes Mittel gilt.

Als sehr wirksam werden ganz besonders empfohlen: warme Umschläge aus Brod, Essig und Alaun. Man kocht aus geriebenem Schwarzbrod und Essig und (je nach der nöthigen Quantität) 2 bis 4 Loth gepulverten Alaun einen dicken Umschlagsbrei, den man dick auf Leinwand gestrichen, so heiß als der Kranke es ertragen kann, unmittelbar um die erfrorenen Theile schlägt und 24 Stunden liegen läßt, oder wechselt so oft er abgekühlt ist. Später werden noch, zur Belebung der Theile, wiederholte Einreibungen aus Cam-

phor-Spiritus, Mischungen von Steinöl und ähnlicheu reizenden Dingen gemacht.

Nicht selten werden die Frostbeulen brandig und gehen in hartnäckige Geschwüre über; in diesem Falle öffne man die brandigen Blutblasen und mache Ueberschläge mit warmem Kalkwasser; die folgenden Geschwüre verbinde man dann mit einem Linimente aus Leinöl, Terpentin und Eigelb.

Eine Salbe aus Eidotter und Perubalsam zu gleichen Theilen, auf Charpie gestrichen und aufgelegt, ebenso Bleipflaster, werden gegen aufgebrochene, schmerzhafte und eiternde Beulen besonders empfohlen. Als besonders gutes Pflaster zur Heilung aufgebrochener Frostschäden gilt das Hamburger Pflaster.

Früchte schnell zu reifen. — Kein Mittel, besonders feine und späte Obstarten schnell zur Reife zu bringen, hat sich so probat erwiesen, als die Verpackung in Papier, d. h. jede einzelne Frucht in Papier einzuwickeln, dann Papierschnitzel dazwischen zn legen und sie so ungefähr 10 Tage lang liegen zu lassen. Besonders zu empfehlen ist diese Methode bei Birnen und Pfirsichen, welche sich nicht lange halten, wenn sie einmal verwendet werden müssen. Packt man dagegen von Zeit zu Zeit einen Theil seines Vorraths in Papier, während man den anderen ruhig liegen läßt, so kann sich der Genuß auf 12 und mehr Wochen verlängern.

Fruchtpudding. — Ein halbes Pfund Mehl wird mit einem Viertelpfund sehr fein gehackten Rindsnierentalg und dem dazu nöthigen Wasser zu einem Teige geknetet. Hierauf breitet man eine Serviette über eine Terrine, bestreicht einen Theil der ersteren mit Butter und legt den dünn aufgemangelten Teig darauf. Nun schichtet man auf diesen Teig eine Fruchtpyramide, aus gut eingezuckerten ausgekernten Kirschen und abgebeerten Johannisbeeren, zerschnittenen und in Zucker gewälzten Aprikosen oder Pflaumen bestehend, faßt den Teig wie einen Beutel zusammen, bindet die Serviette fest darüber, damit die Früchte nicht herausfallen, thut das Ganze in einen zur Hälfte mit kochendem Wasser gefüllten Topf, läßt es kochen und bewahrt es an einem kühlen, trockenen Orte auf.

Fruchtsäfte. — Die Säfte der bessern Gartenfrüchte sucht man künstlich auf verschiedene Weise zu conserviren und auf längere Zeit haltbar zu machen, um damit kühlende Getränke, Gelee's, Gefrornes u. s. w. bereiten zu können, zu einer Zeit, in welcher die Früchte selber nicht zu haben sind. Je nach dem Zwecke u. s. w. ist die Bereitungsart verschieden.

Um solche Fruchtsäfte unvermischt aufzubewahren, zerkleinert man die auserlesenen Früchte, erhitzt unter leichtem Rühren über einem gelinden Feuer oder läßt sie an einem mäßig warmen Orte stehen, damit sich der Saft besser abscheidet, preßt dann durch reine Leinewand, läßt den Saft einigemal auf dem Feuer leicht aufwallen, während dem man ihn abschäumt, seiht durch ein Wollentuch und füllt dann auf Flaschen, die man wohlverkorkt an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Zum Schutze gegen die in den Flaschen sehr leicht eintretende Gährung hat man empfohlen, den Saft so heiß als möglich in die vorher gut gewärm-

ten Flaschen zu füllen und dann in jede Flasche auf den heißen Saft ein kleines Stück reines, geruchloses (stearinfreies) Paraffin zu bringen; dies schmilzt und bildet eine für Luft undurchdringliche Schutzdecke. Man korkt dann rasch zu und verwahrt die gut verpichten Flaschen aufrechtstehend.

Füllt man den wohlgereinigten Fruchtsaft auf Flaschen, erhitzt dann diese, im Wasser stehend, auf den Siedepunkt und verkorkt dann schnell, wie beim Einmachen der Früchte nach Appert's Methode angegeben worden ist, wird man sicher ein gutes Resultat erzielen, wenn man mit dem nöthigen Geschick zu Werke geht.

Um die Fruchtsäfte bei ihrem Aufbewahren noch sicherer vor dem Verderben zu schützen, vermischt man dieselben auch oft mit Alkohol. Nachdem man nämlich die Früchte zerquetscht hat, mischt man alsbald, ehe irgend wie Gährung eintreten kann, eine entsprechende Menge Alkohol zu, und zwar für 4 Quart Fruchtmasse 1 Quart reinen Alkohol von 80° Tr., bringt diese Mischung in ein passendes Gefäß, in dem man sie während 3 bis 6 Tagen täglich gut umschütteln kann, zieht den Saft, wenn nöthig, wiederholt klar vom Bodensatze ab und verwahrt ihn wohlverschlossen an kühlen Orten. — Von dem rückständigen Bodensatze kann man nochmals eine zweite Sorte Fruchtsaft erlangen, wenn man nochmals ebensoviel, diesmal verdünnten Alkohol aufgießt und genau wieder so verfährt als das erstemal. Solche geistige Fruchtsäfte eignen sich besonders zur Liqueurfabrikation und dgl.

Fruchtsyrupe sind mit Zucker versetzte, meist damit eingekochte Fruchtsäfte. Man setzt nämlich zur Bereitung dieser Syrupe auf 1 Pfund frisch gepreßten Saft 2 bis 3 Pfund Zucker, kocht vorsichtig und schäumt, bis der Syrup klar ist und einen schwachen Faden zieht; dann füllt man denselben, nachdem er durchgeseiht, auf kleine Flaschen, die man gut — am besten nach Appert's Methode (s. Einmachen) verschließt und gut aufbewahrt.

Die so bereiteten Fruchtsyrupe halten sich zwar im Allgemeinen besser als die Saftsyrupe, aber haben durchaus nicht mehr den lieblichen, frischen Geschmack der Früchte. Da dieser ganz besonders durch das Kochen Schaden leidet, so kann man auf eine einfachere Weise ohne Kochen, namentlich aus den edleren Früchten (wie Ananas, Erdbeeren, Himbeeren und dgl.) einen Fruchtsyrup bereiten, der in natürlicher Weise das edle Fruchtaroma bewahrt.

Man bringt nämlich die Beeren, oder die in dünne Scheiben zerschnittenen Früchte in ein passendes Gefäß und gibt zwischen eine dünne Lage derselben eine Lage pulverisirten weißen Zucker und stellt dann das Gefäß über Nacht in einen Keller. Am nächsten Tage hat sich der Zucker in dem Fruchtsafte aufgelöst und bildet mit demselben einen Syrup. Man schüttet die Früchte auf ein Sieb, um den Syrup ablaufen zu lassen, ohne die Früchte zu pressen. Auf 1 Pfund Frucht nimmt man fast das doppelte Gewicht Zucker.

Frucht-Weine. — Wem die ausländischen oder amerikanischen Traubenweine zu kostspielig oder sonstwie nicht erreichbar sind, der wird sich sehr leicht mit geringen Kosten aus den verschiedenen Früchten, Beeren ꝛc. des Gartens selber recht gute Weine herstellen können. Viele dieser Fruchtweine haben ein besonders liebliches Aroma und sind ebenso wohlschmeckend, als manche

ausländische Weine. Amerika wird heut zu Tage mit ganz unverhältnißmäßig theuer bezahlten Kartoffelstärke=, Zucker= und Traubenschalen=Weinen förmlich überschwemmt (s. Gallisiren und Petiotisiren); allein jeder Verständige, der, anstatt diese theuren Modegetränke zu bezahlen, sich aus selbstgezogenen oder gekauften Trauben, oder in Ermangelung dieser, aus guten Gartenfrüchten u. s. w. seinen eigenen Wein bereitet, wird nicht blos viel Geld sparen können, sondern auch, was Wohlgeschmack und Wirkung 2c. seines Getränkes angeht, durchaus nichts verlieren.

Was vielfach die Fruchtweine mit Recht in Mißcredit bringen muß, ist die große Sorglosigkeit und Nachlässigkeit, mit der dieselben von Vielen hergestellt werden; halbreife Früchte z. B. in schmutzigen Gefäßen verarbeitet, mit schlechtem Zucker versetzt, einer verkehrten Gährung unterworfen 2c., können freilich unter keinen Umständen einen guten Wein liefern. Will man aber einen guten Fruchtwein bereiten, so dürfen in Folgendem die Hauptpunkte liegen:

Man verwende nur vollkommen reife Früchte, wo möglich der besten Sorte, lese alle Blätter, Stiele, Unreinigkeiten u. s. w. sorgfältig aus, weil alle diese Dinge dem Weine einen unangenehmen Beigeschmack geben, während nur die vollkommen reifen Früchte das angenehme Aroma haben; eine kleine Partie verschimmelter, oder sonstwie verdorbener Früchte kann dem ganzen Weine einen widerlichen Geschmack mittheilen. Alle Gefäße u. s. w., die man anwendet, müssen von Holz und auf das sorgfältigste gereinigt sein; mit Metall dürfen die Früchte gar nicht in Berührung kommen. — Für gewöhnlich nehme man nur guten weißen Zucker; ausnahmsweise nimmt man die bessere gelbe Sorte, wenn man feurige, den Südweinen ähnliche Weine machen will. Ebenso verwende man nur ganz reines, weiches Wasser, das so wenig als möglich erdige Bestandtheile in Auflösung enthält.—Man arbeite sorgsam und ohne lange Unterbrechung, damit der Saft nicht in Essiggährung übergehe, noch ehe er ins Faß kommt.

Die Früchte werden mit einer hölzernen Keule zerstampft und, wenn sie sehr saftig sind, alsbald ausgepreßt, oder man gießt bei manchen Früchten, die weniger saftig sind, wie Stachelbeeren, Brombeeren 2c., nach dem Zerstampfen eine kleine Portion Wasser darüber, und läßt diesen Brei, unter gelegentlichen Umrühren, etwa 24 Stunden lang zugedeckt stehen, so daß sich eine gelinde Gährung in demselben entwickelt, wodurch man beim Pressen den Saft leichter und in größerer Menge erhält. Den so gewonnenen Saft mischt man mit einer entsprechenden Menge Wassers, löst den Zucker darin auf und bringt ihn alsbald in ein reines Faß, worauf man denselben an einem passenden Platze der Gährung überläßt.

Was nun das Verhältniß der Früchte, des Wassers und des Zuckers für den beabsichtigtem Wein betrifft, so gilt als Regel im Allgemeinen, daß man dem Maaße nach so viel guten Wein machen kann, als man Früchte nimmt, meist auch noch mehr; nur ist es von größter Wichtigkeit, daß der Zuckerzusatz im richtigen Verhältniß zu den verwendeten Früchten steht und zu der ganzen Flüssigkeit. Die altherkömmliche Formel: man nehme 1 Quart Saft, 3 Quart Wasser und 3 Pfund Zucker, die von so Vielen immer noch bei der Fruchtweinbereitung befolgt wird, giebt meistens ein sehr schlechtes

Resultat; der viele Zucker kann sich in der Gährung nicht zersetzen und man erhält dadurch oft ein dickliches, syrupartiges und noch obendrein ungesundes Getränk.

Um das Verhältniß richtiger zu treffen, hat man folgende Punkte zu berücksichtigen: um dem Wein die nöthige Stärke zu geben, ist ein Zuckerzusatz von 2½ Pfund auf die Gallone im Ganzen genügend: will man den Wein nicht lange liegen lassen, sondern bald verbrauchen, sind schon 2 Pfund vollkommen genug; deshalb gilt als Regel: man nimmt mehr Zucker (und dann auch mehr Früchte), wenn man durch mehrjähriges Lagern einen schweren Liqueurwein haben will, aber viel weniger Zucker, wenn man einen leichten und bald fertigen Wein wünscht.

Die zweckmäßigste und am wenigsten mühsamste Methode indessen, die Fruchtsäfte für die Weinbereitung zu gewinnen, ist folgende: Nach dem Zerstampfen der Früchte läßt man den Saft derselben abfließen ohne zu pressen, und wäscht dann die zerstampften Früchte noch wiederholt mit dem Wasser aus, was man zuzusetzen hat. Durch dies wiederholte bloße Auswaschen der Früchte mit Wasser erhält man alle für die Weinbereitung werthvollen Bestandtheile derselben.

Man filtrirt den Wasserauszug blos durch ein passendes Tuch oder drgl., ohne die Rückstände zu pressen; durch das Auspressen, namentlich das gewöhnlich starke Auspressen der Früchte, erhält man sehr viele rauhe Bestandtheile in den Wein, welche den Fruchtweinen so oft den widerwärtigen Beigeschmack geben. Für die Bereitung einigermaßen großer Quantitäten ist es am zweckmäßigsten, sich eine passende Tonne einzurichten mit verschiedenen durchlöcherten Böden, um in dieser den Saftauszug der zerstampften Früchte vorzunehmen.

Auch in Bezug auf die Gährung herrscht noch ziemlich allgemein ein großer Irrthum. Um guten Wein zu erhalten, meinen nämlich Viele, müsse der Schaum oben zum Spundloch herausgähren — „der Wein reinigt sich so“ — die Wahrheit aber ist, daß sich der Wein leicht stark verunreinigt, wenn er zum Fasse herausgährt, denn die Hefentheilchen ꝛc. setzen sich um das Spundloch fest, fangen dort zu schimmeln an, es bildet sich nebenbei häufig auch Essig, und so hat man es dieser veralteten, ganz unzweckmäßigen Gährungsmethode zu verdanken, wenn man schließlich einen schlechten Wein erhält. Man fülle daher das Faß anfangs niemals bis zum Spundloch voll, sondern lasse noch 3 bis 4 Finger breit Raum, so daß der Wein selbst bei stürmischer Gährung nicht übergähren kann; den Spund selber lege man verkehrt auf oder bedecke das Spundloch mit einem passenden Stein oder Brettchen.

Nach etwa 8 Tagen beginnt die Gährung ruhiger zu werden, und man kann von nun an das Faß nach und nach voller füllen nnd zwar mit Zuckerwasser, ½ Pfund Zucker auf 1 Gallone Wasser, welches man in verschiedenen Zwischenräumen zugießt. So fülle man das Faß allmählig ganz voll und schlage nun auch den Spund fester ein. In einigen Wochen ist dann die Hauptgährung ziemlich beendet, Hefe und Unreinigkeiten sinken mehr und mehr zu Boden, so daß man den Wein Ende September oder im Oktober klar abziehen kann.

Das Abziehen des klaren Weines nach beendigter Hauptgährung unterlasse man niemals; denn je bälder der Wein von dem Bodensatze kommt, desto besser. Bei diesem ersten Abziehen nun kann man, wenn nöthig, den Wein noch sehr gut corrigiren; findet man ihn z. B. zu stark sauer, weil die Früchte verhältnißmäßig zu viel Säure hatten, so kann man ihn durch Zusatz von Zuckerwasser milder machen; sollte er dagegen nicht sauer genug sein, so würde man gereinigte Weinsteinsäure, in Wasser aufgelöst, zusetzen.

Nachdem man den abgezogenen Wein wieder in ein reines Faß gebracht hat, muß man nun das Faß nicht blos spundvoll halten, durch zeitweiliges Auffüllen, sondern man muß den Spund jetzt auch stets fest einschlagen, um den Zutritt der Luft abzuhalten.

So läßt man den Wein liegen bis zum nächsten Frühjahr, wo man leichtere Sorten für den alsbaldigen Gebrauch sofort auf Flaschen ziehen kann, die man während des Sommers im Keller aufrecht hinstellt. Schwerere Weine aber, die man länger liegen lassen will, zieht man zum zweiten Male auf ein reines Faß, hält sie den Sommer über beständig spundvoll durch Auffüllen mit derselben Weinsorte. Diese Weine erhalten dann in der langsamen Lagergährung erst ihre besondere Güte. So lange man den Wein in Fässern hält, sollte man ihn jedes Jahr 1 bis 2 Mal aufs Neue abziehen, am zweckmäßigsten auf kleine Fäßchen, die man alle paar Wochen mit demselben Weine auffüllt, bis man zuletzt den ganz fertigen Wein auf Flaschen zieht.

Schließlich sei noch bemerkt, daß man durch Mischung verschiedener Gartenfrüchte gleichfalls sehr gute und schmackhafte Weine herstellen kann.

Füße, wundgelaufene, zu heilen. — Diesem Uebelstande vorzubeugen, der auf längeren Fußreisen zur wahren Qual werden kann, wasche man jeden Abend die Füße mit Branntwein oder besser noch mit Rum, und trage nicht zu weites, aber auch nicht zu drückendes Schuhwerk. Auch trage man auf Fußreisen baumwollene Strümpfe, die noch nicht geflickt sind, und bestreiche dieselben innerlich an denjenigen Stellen, wo man das Wundlaufen fürchtet, täglich vor dem Ausmarsch mit etwas Talg von gewöhnlichem Talglichte. Vorzüglich hüte man sich, bei solchen Reisen neuer Schuhe oder Stiefeln sich zu bedienen, die sich noch nach dem Fuße ziehen und leicht wunde Stellen hervorbringen. Ist dies Uebel aber schon eingetreten, so lege man Lappen oder Charpie mit Hirschtalg bestrichen auf die wunden Stellen und sollte das nicht helfen, so wasche man dieselben mit Bleiwasser, alsbald wird sich die Entzündung verlieren, die Wunde austrocknen und der Fuß zum Weiterwandern geschickt sein.

Fußkrampf, Mittel dagegen. — Das angegebene Uebel hat gewöhnlich seinen Grund in anomaler Gicht oder Hämorrhoidalstockungen, die zuerst geheilt werden müssen. Ein Besänftigungsmittel im Anfalle ist das Umwickeln des Gliedes mit Schwefelfaden und das beständige Tragen eines Magnets in der Gegend des großen Trochanters des leidenden Schenkels.

Außerdem würde noch der innere Gebrauch des Extract nucis vomicae, zu ¼ bis ½ Gran täglich mehrere Mal genommen, besonders dann von Nutzen sein, wenn das Uebel von unterdrücktem Fußschweiß herkommen sollte, der

durch dieses Mittel bestimmt wieder hergestellt wird. Größtentheils entsteht solcher Krampf aus erhitzten und wieder kalt gewordenen Füßen; in welchem Falle es rathsam ist, die Strümpfe beim Schlafengehen nicht auszuziehen, sondern anzubehalten.

Waschen der Füße und Beine mit frischem Brunnenwasser vor dem Schlafengehen und starkes Reiben mit einem rauhen Schwamme oder wollenen Tuche bei dem Abtrocknen, ist ein erprobtes Mittel zur Verhütung des Krampfes. Das Waschen muß aber oft wiederholt werden. Auch Schwefelfaden um die schmerzhaften Stellen gewickelt und den Strumpf darüber gezogen; auch Bündel von Rosmarin um die Füße gewickelt und darauf gebunden sollen den Krampf mildern.

Schröpfköpfe an die Unterschenkel, Senfteige an die Waden, und warme Fußbäder mit Senfmehl oder Salz—sind erprobte Mittel gegen Fußkrampf.

Von guter Wirkung ist auch das Waschen des Fußes mit heißgemachtem Rum, und einige Tassen Thee mit Rum getrunken.

Fußschweiß, unterdrückten, wieder herzustellen. — Eine gewaltsame Unterdrückung des Fußschweißes führt zu gefährlichen Uebeln, die nur gehoben werden können, wenn es vorher gelang, den Fußschweiß wieder herzustellen.

Folgende Mittel bewirken dies am Besten:

Man nehme Roggen- oder Weizenkleie, lasse sie im Backofen heiß werden, werfe eine Handvoll in einen Kübel und setze die Füße darauf, worauf man die Füße bis zur Wade hinauf mit der heißen Kleie bedeckt. Man lasse die Füße eine halbe Stunde in der heißen Kleie.

Oder man erhitze Birkenlaub in einem Gefäße über Kohlen, thue es in ein Säckchen und stecke die Füße hinein, während man im Bette liegt.

Man mische 2 Quart weißen Sand mit ¼ Pfund Senfmehl, erwärme Beides so stark, als man vertragen kann und setze einige Mal des Tages eine Viertelstunde lang trocken die Füße hinein. Man trage in der Zwischenzeit eine Zeitlang Socken von Wachstaffet und wollene Strümpfe.

Man mache Umschläge von gekochten Kartoffeln auf die Füße.

Man trage Gummischuhe an den bloßen Füßen, oder Sohlen von Gemshaaren in den Schuhen und fein gestoßenen Senf in den Strümpfen.

Fußschweiß, Mittel dagegen. — Ein probates Mittel ist die in jeder Apotheke oder Materialienhandlung billig zu kaufende Gerbesäure (Tannin), von welcher ein Loth für langen Gebrauch ausreicht. Die unter der gleichzeitigen Einwirkung von Feuchtigkeit und Wärme in Zersetzung begriffene Oberhaut wird dadurch sogleich in Leder verwandelt und verbindet mit einer durch die Struktur des organischen Gewebes bedingten Festigkeit eine große Durchlassungsfähigkeit für die Produkte der Transpiration, in Folge dessen der Schweiß nicht unterdrückt wird. Da die ammoniakanischen Zersetzungsprodukte der Haut sogleich durch die Gerbsäure gebunden werden, wird auch jeder Geruch beseitigt. Man braucht nur alle drei Tage eine Messerspitze voll der pulverigen Säure in die Stiefel oder Schuhe zu streuen, um sogleich die wohlthätigen Wirkungen zu empfinden. Auch das Blasenlaufen zeigt sich

dadurch gehoben. Es ist dieses einfache unschädliche Mittel von vielen Personen mit dem besten Erfolg gebraucht worden. Es hat sich die Gerbsäure, in ähnlicher Weise, wie bei den Füßen angewandt, auch unter den Achselhöhlen und Kniekehlen, sowie gegen das Wundsitzen beim Reiten bewährt.

Das Schwitzen der Füße verursacht nicht nur einen üblen Geruch, sondern es werden auch oft die Füße vom Schweiß wund gefressen. Doch ist es, so unangenehm es auch ist, eine Wohlthat der Natur, und darf daher ja nicht gewaltsam gehindert werden. Folgendes Mittel, welches ganz unschädlich, aber sehr wirksam ist, möge daher hier eine Stelle einnehmen: Man streue jeden Morgen eine Handvoll Roggen- oder Weizenkleie in die Strümpfe, welche nicht allein die Feuchtigkeit anzieht, sondern auch die Füße kühlt. Diese Kleie, die des Abends feucht ist, wird ausgeschüttet, und die Strümpfe werden gut gerieben und getrocknet. Hierdurch wird nicht allein das Wundwerden der Füße gehindert, sondern auch die Jedermann so höchst unangenehme Ausdünstung derselben unterdrückt, ohne daß man den geringsten Nachtheil davon verspürt. Auch kann man es eine Zeitlang aussetzen und wieder anfangen, wenn man merkt, daß es nöthig ist. Sollten die Füße abermals wund werden, so ist nichts besser, als daß man sie mit warmen reinem Talge von einem brennenden Lichte beschmiere.

Mittel gegen beständigen Fußschweiß. Am Morgen beim Aufstehen reibt man die Füße mit einem trockenen Leintuche gut ab, und gießt hernach einige Tropfen Branntwein darauf. Die Poren saugen den Branntwein ein und dadurch wird eine Assimilation der kräftigen Flüssigkeit des Branntweins mit der Schweißausscheidung herbeigeführt.

Fußsalbe, vortreffliche. — Der „Scientific American" empfiehlt folgende Salbe zum Einreiben der Füße für den Marsch: Nimm gleiche Theile „Gum Camphor", Olivenöl und Wachs, mische dasselbe warm, bis es eine Salbe wird, wasche Abends vor dem Schlafengehen die Füße, reibe die Salbe auf die Fußsohlen, ziehe die Socken darüber und am Morgen werden die Füße in ausgezeichnetem Zustande zum Marschiren sein.

Füße, kalte zu heben. — Schwächliche Personen, die an kalten Füßen und Händen leiden, dürfen nur wollene Strümpfe tragen, auf warme, trockene Fußbekleidung sehen und Sohlen von Kork oder Filz in den Schuhen tragen. Sie müssen sich viel Bewegung machen, nur leichte Speisen genießen und zur Stärkung des Magens sich des Pomeranzen-Elixirs bedienen. Vor dem Mittagessen nehme man einen Theelöffel voll in Wein. Auch sind Waschungen der Füße mit Ameisenspiritus oder erwärmtem Wein heilsam.



G.

Gallisiren. — Im Jahre 1850 veröffentlichte Dr. L. Gall in der „Trier'schen Zeitung" zum erstenmale: „Ein Verfahren, sehr gute Mittelweine, selbst aus unreifen Trauben, herzustellen," welches man bald nach seinem Bekanntwerden einfach mit „Gallisiren des Weines" bezeichnete.

Dieses „Gallisiren“, welches durch seine weitere Ausbildung immer mehr eine unversiegbare Quelle des Gewinnes für die Weinproducenten geworden ist, verdient indessen noch weiter und näher gekannt zu werden.

Wenn schon seit den ältesten Zeiten von den Weinfabrikanten Versuche gemacht waren, durch Kunst gute Weine zu vermehren und schlechte zu verbessern, so kam doch erst sozusagen Methode in dies Weinverbesserungsgeschäft in Frankreich, am Ende des vorigen und am Anfang dieses Jahrhunderts, wo Männer der Wissenschaft in dieser Beziehung Rath ertheilten und selber Versuche anstellten. Besonderes Aufsehen erregte der Chemiker Chaptal, der in seinem Buche „Die Kunst Wein zu machen“, 1801, den Satz aufstellte: „Sind die Trauben nicht zur Reife gekommen, so setze man dem Moste den ihm fehlenden Stoff zu. Man zuckert so lange, bis der Most die ganze Süßigkeit einer vollkommen reifen Traube erlangt hat.“

Dieser Rath wurde dann auch eifrig befolgt und durch Zuckerzusatz von da an viele schlechte Weine in gute verwandelt, die man nach dem Erfinder „Chaptalisirte Weine“ nannte.

Dabei blieb man nicht stehen und es wurde bald von wissenschaftlichen Männern öffentlich empfohlen: Nicht blos Zucker, sondern auch Wasser und Weinsteinrahm zuzusetzen, um nicht blos besseren, sondern auch mehr Wein als bisher zu erzeugen (was kluge Fabrikanten freilich schon längst in der Stille gethan hatten).

In Deutschland wurde dann ebenfalls mehrfach von guten Autoritäten ein Zusatz von Wasser und Zucker, namentlich zu schlechtem Moste empfohlen, um vielen und guten Wein zu erzielen, was von schlauen Weinfabrikanten auch vielfach ausgeführt wurde, ohne daß jedoch dies Verfahren zur allgemeinen Anerkennung kam. Da erklärte endlich Gall, er habe den Schlüssel gefunden, und kenne nun eine sichere Methode, wie man unter allen Umständen, selbst aus den schlechtesten Trauben, stets wenigstens einen guten Wein machen könne.

Gall erklärte im Wesentlichen Folgendes:

1. Alle Trauben enthalten die zur Weinbereitung nöthigen Stoffe.

2. Diese Stoffe oder Hauptbestandtheile des Mostes sind: Wasser, Zucker und freie Säuren.

3. Nur die vollkommen reifen Trauben enthalten diese Stoffe in günstigen Verhältnissen.

4. Alle Trauben von geringerem Reifegrad enthalten stets (mehr oder weniger) zu wenig Wasser und zu wenig Zucker im Verhältniß zu ihrem Säuregehalt.

5. Jeder Most aus nicht vollkommen reifen Trauben wird verbessert und dem besten Most derselben Traubensorte und Lage sehr nahe gerückt, indem man ihm zusetzt, was an Wasser und Zucker ihm fehlt.

6. Auf die übrigen Bestandtheile des Mostes, außer dem Wasser, dem Zucker und den Säuren, kommt es bei der Weinbereitung zunächst weniger an u. s. w.

7. Bei sonst gleicher Beschaffenheit der Weine richtet ihr Preis (also die Güte derselben) sich im Allgemeinen mehr nach einem mittleren Säuregehalt

von nicht weniger als 4½ und nicht mehr als 6 pro Mille (d. h. Tausendstel, als nach einem höheren Alkoholgehalt wie 8 Prozent).

„Die Kunst, aus dem Most von unreifen Trauben alljährlich ebenso guten Wein und in vermehrter Quantität zu bereiten, als aus vollkommen reifen Trauben derselben Sorte und Lage u. s. w. erlangt werden kann, besteht also hauptsächlich darin: den Wasser-, Zucker- und Säuregehalt des Mostes in diejenigen Verhältnisse zu einander zu bringen, in welchen dieselben in vollkommen reifen Trauben der besten Jahre vorkommen.“

Die Erfahrung bestätigte diese Lehren Gall's; man nahm nun die Säure als Maßstab zur Weinverbesserung an, untersuchte den Most auf seinen Säuregehalt und setzte nun dem Moste von schlechten Trauben, der für sich nur einen Krätzerwein geliefert hätte, so viel Wasser zu, daß die Säure nur 5 pro Mille betrug und dann so viel Traubenzucker, daß der Zuckergehalt wie im guten Moste hergestellt wurde, und man erhielt dann einen guten und wohlschmeckenden Wein, und überdies meist in viel größerer, ja oft doppelter Quantität, als man ohne diese verbessernden Zusätze erhalten hätte.

Aber auch dabei blieb die Weinverbesserung noch nicht stehen. Kaum hatten die Weinfabrikanten und Weinbarone aller Orten angefangen, in ihren stillen Kellern den schlechtesten Most durch das Gall'sche Kunststück in doppelt so viel, und zwar guten Wein zu verwandeln, da wurde in Deutschland die wunderbare Mittheilung bekannt, daß ein Weingutsbesitzer in Burgund, Petiot, im Herbste 1855, 5000 Hectoliter Wein fabrizirt habe aus einem Traubenquantum, welches nach dem gewöhnlichen Verfahren nur 1000 Hectoliter gegeben haben würde. Der Mann hatte das Wunder, fünfmal so viel Wein zu machen, als bisher möglich gewesen war, einfach dadurch zu Stande gebracht, daß er von den zerquetschten Trauben den Most abfließen ließ, und dann auf die Traubenschalen Zuckerwasser goß und mit den Schalen gähren ließ; dies gab ausgezeichneten Wein. Nachdem dieser von den Schalen abgelassen war, wurde wieder Zuckerwasser auf die Schalen gegossen und nach der Gährung hatte er wieder guten Wein, und wurde so dies Kunststück, Zuckerwasser in Wein zu verwandeln, noch einigemale wiederholt, und immer gab es Wein, der ganz das Bouquet, Geschmack u. s. w. hatte, wie der Wein vom ersten reinen Traubensafte.

Diese Kunst der Weinvermehrung, die man Petiotisiren nannte, kam nun alsbald, hauptsächlich durch Dr. Gall's Bemühungen, auch in Deutschland aller Orten in Aufnahme und hat heute dort einen hohen Grad der Ausbildung erreicht. So gut und löblich es nun ohne Zweifel ist, daß man gelernt hat, aus derselben Traubenmenge wenigstens fünfmal so viel und zwar guten —Wein zu machen, als früher, (weil so alle Welt einen billigen Wein trinken kann,) so ausgezeichnet lächerlich ist es aber andererseits, wenn man diese Traubenschalen-Zuckerwasser-Weine mit schwerem Gelde bezahlt und sich dabei einbildet, man trinke „das edle Blut deutscher Reben.“ Und dies Letztere ist schon seit langen Jahren der Fall. Die Kartoffelstärke-Zuckerfabrikation hat in Deutschland wie auch in Frankreich enorme Dimensionen angenommen (in Deutschland allein werden in einem Jahre viele Millionen Pfund Stärkezucker zu diesem Zwecke fabrizirt), blos—um die enorme Nach-

frage nach diesem Kartoffelzucker-Traubenschalen-Wein im Auslande befriedigen zu können, und so kommen jährlich wachsende Fluthen dieser rothen und weißen ächten Naturweine à la Gall & Petiot über's Meer, die aber beständig guten Absatz finden.

Der Himmel erbarme sich über die Weintrinker! — diese gallisirten und petiotisirten Weine schmecken so gut! — so mild und so zart! — und dann das Bouquet! — ha — ja das Bouquet! das ist gerade das Schöne, daß die Traubenschalen dies Bouqet viel reichlicher liefern als der wahre Traubensaft — sozusagen unerschöpflich; — aber was diese gelehrten Weinphilister gar nicht wahrnehmen, das ist das Aroma und Bouquet des unreinen Kartoffelstärkezuckers, das fast allen diesen Weinen gemein ist.

Von diesen ächten (?) deutschen Weinen ist einer wie der andere, alle über einen Leisten geschlagen, genau nach der Schablone gemacht und genau 5- bis 6-Tausendstel Säure, genau der Kartoffelzucker, wie Gall vorschreibt — nur das sogenannte Bouquet ist ein Bischen verschieden, aber im Verhältniß zu den übrigen Bestandtheilen meist sogar widerwärtig stark, wodurch sich aber sehr viele Weintrinker ebenso confus machen lassen, daß sie die wirkliche Charakterlosigkeit dieser importirten Weine gar nicht wahrnehmen.

Die in die Geheimnisse der heutigen deutschen Weinfabrikation Eingeweihten wissen sehr wohl, daß ein ganz reiner Traubenwein gar nicht oder nur ganz ausnahmsweise zur Importation kommt; die importirten, besseren Sorten sind nur mit mehr Sorgfalt gallisirt u. s. w.; aber die große Masse der importirten Weine, die in den zahllosen Weinsalon's ihre Abnehmer finden und jetzt schon in den kleinsten Landstädtchen zu haben sind, sind mit dem ordinärsten Kartoffelstärkezucker hergestellt, und tragen die Bescheinigung ihrer Abstammung stets mit sich; man muß nur den gemeinen Kartoffeltraubenzuckergeschmack einmal kennen lernen, und man hat dann auch meist diese Weine satt.

Nach dieser kurzen Erörterung darf man wohl vernünftiger Weise fragen: „Ist es nicht kurios, daß man solchen bouquetreichen Kartoffelstärkezucker-Wein so theuer bezahlt? — Ist es nicht kurios, daß so viele Traubenschalenwein-Trinker sich einbilden, etwas absonderlich Gutes zu trinken? u. s. w. — Freilich Alles sehr kurios; aber es erklärt sich leicht, wie so vieles Andere, was auch kurios ist.

Aber der verständige Weintrinker wird sich auch fragen: Wäre es nicht viel gescheuter, das angeerbte Vorurtheil, als wären die ausländischen Weine die einzig wahren, reinen, fahren zu lassen und daran zu denken, daß auch sonst wo gute Trauben wachsen? Warum so theures Kartoffelstärke-Zuckerwasser trinken, wenn man gute amerikanische Weine für weniger Geld kaufen kann, welche den widerwärtigen Stärkezucker nicht haben, die mehr wahren Traubensaft besitzen und, wenn doch einmal Zucker bei ihrer Herstellung nöthig war, wenigstens guten, reinen Rohrzucker als Zusatz erhielten?

Garten, Ausmaß desselben. — Will man einen Garten anlegen, der genau viereckig sein und gerade einen Acker enthalten soll, so mache man jede der 4 unter rechten Winkeln zusammenstoßenden Seiten 209 Fuß lang. Verdoppelt man die Länge der 4 Seiten, so wird das Stück 4 Acker enthalten.

Multiplizirt man die Länge und Breite eines rechtwinkeligen Grundstückes mit einander und dividirt die Fußzahl mit 43,681 (d. h. mit 209 mal 209), so erhält man die Ackerzahl.

Kommt es nicht auf ein Paar Quadratfuß mehr an, so rechne man die Länge und Breite eines Ackers zu 70 Yard 210 Fuß, was die Rechnung leichter macht.

Gartenfrüchte im Winter im Zimmer zu ziehen. — Dieses kann ebenso gut geschehen, als daß man Blumen während des Winters im Zimmer zieht. Denn, wenn in geheizten Zimmern die Temperatur der Luft zur Blumenzucht weder zu warm noch zu kalt ist, kann, wenn eine andere Stube an das Zimmer stößt, diese geöffnet und nach einiger Zeit wieder geschlossen werden. Alle diejenigen Gemüse, welche eine nicht bedeutende Höhe erreichen, können in vielen über einander stehenden Schichten, welche eine irdene Unterlage haben, also in langen, weiten, irdenen, über einander befestigten, eigens dazu geformten Behältnissen gezogen werden, und es wird dadurch dem Einwande begegnet, daß der Ertrag solcher Gartenzucht im Zimmer nur gering sein könne. Allerdings eignen sich dafür mehr die kleinen Gartenfrüchte als die größern, aber auch mehrere dieser, und zwar solche, welche sich nicht ranken, welche daher nicht den Raum wegnehmen, kann man in wenigen Schichten gewinnen.

Gartenschnecken zu vertilgen. — Man lege, um die lästigen nackten Gartenschnecken zu beseitigen, abgeschälte Weidenrüthchen dahin, wo sie gewöhnlich ihr Hauptquartier haben. Nach wenigen Minuten wird man diese Rüthchen von Schnecken ganz bedeckt finden.

Auf diese Weise kann man sämmtliche Schnecken in kurzer Zeit fortbringen.

Gartenwege von Unkraut frei zu halten. — Je nach der Größe des Bedarfs, nehme man 25—30 Gallonen Wasser, worin 20 Pfd. ungelöschter Kalk und 2 Pfund Schwefel geworfen werden. Das ganze Gemenge wird dann in einem Kessel gesotten und die Gartenwege, das Pflaster und sonstige Plätze, die man von Gras und Unkraut rein halten will, damit begossen. Der Erfolg ist ein sicherer und die Wirkung dieses Gemenges erstreckt sich auf mehrere Jahre.

Gefäßen, eichenen, die Lohe zu benehmen. — Die zu den Gefäßen zugerichteten Faßdauben müssen in hinlänglich großen Kesseln mit Flußwasser eine halbe Stunde gekocht werden. Das Wasser nimmt davon eine schmutzige, braune Farbe an und schmeckt sehr scharf. Die Dauben erhalten dadurch eine weißliche Farbe. Sind diese nun eine Viertelstunde getrocknet, so können sie sogleich zusammengesetzt und gebunden werden; sie erhalten durch dieses Auskochen eine Geschmeidigkeit und Biegsamkeit, daß man die Fugen kaum gewahr wird. Nur muß man darauf Acht geben, daß man die Dauben sogleich aus dem Kessel nimmt, sowie die Brühe eine schmutzige Farbe erhalten hat, weil sonst die Brühe sich wieder in das Holz einkocht. In diese so zugerichteten Gefäße kann jede Flüssigkeit eingelegt werden, ohne daß solche den geringsten Nebengeschmack erhält.

Gefäße, eingetrocknete hölzerne, bald wasserdicht zu machen. — Wenn ein solches Gefäß sehr trocken ist, so kann es das hineingegossene Wasser, um solches aufzuquellen, nicht halten und man muß das Eingießen oft wiederholen, ehe man seinen Zweck erreicht. Man kommt aber damit bald zu Stande, wenn man das Gefäß zuvor dicht mit Stroh oder schlechtem Heu vollstopft, oben einen Stein darauf legt und nun das Gefäß mit Wasser anfüllt; denn wenn nun auch das Wasser wieder abläuft, so bleibt doch das angefeuchtete Stroh zurück und befördert das Aufquellen des Holzes in kurzer Zeit.

Gefäße, eiserne, vor Rost zu schützen. — Man bestreicht sie mit einem Brei, bestehend aus kohlensaurem Natron, gerösteter Stärke und Wasser. (Das Rösten der Stärke geschieht auf gleiche Weise, wie die Bereitung des braunen oder gebrannten Mehles zu Saucen.) Hat man ein Gefäß mit diesem Brei überzogen, so ist es zu jeder Zeit schnell davon zu befreien, da ein bloßes Abwaschen mit Wasser genügt. Man wird dann die Metallfläche rein und blank finden. Dieses Verfahren ist namentlich bei Küchengefäßen, Pfannen u. dgl. dem Einfetten vorzuziehen, da das alte, ranzige Fett niemals ganz entfernt werden kann.

Gefäße, irdene, so fest wie eiserne zu machen. — Man streiche zu diesem Behufe einigemal mit dünnem Leime mit einem Pinsel an, und wenn dieser Anstrich recht trocken ist, so wiederholt man denselben mit Leinöl. Hierdurch wird der Topf so fest, als ein eiserner. Um das Laufen der Töpfe zu verhüten, bestreicht man die Ritzen und Fugen mit einem Teig von Ziegelmehl, Bolus oder Thon mit Malerfirniß.

Gefäße, stark riechende, zu reinigen. — Um Flaschen u. s. w., in welchen stark riechende Flüssigkeiten aufbewahrt werden, vollkommen geruchlos und rein zu machen, eignet sich das schwarze Senfmehl vorzüglich. — Man schüttelt eine kleine Menge davon mit etwas lauwarmem Wasser eine Zeit in solchen Gefäßen, spült sie dann mit Wasser aus und wiederholt das Verfahren noch einmal. Auch um starke Gerüche von den Händen zu entfernen, ist es am besten, man bedient sich beim Waschen einer kleinen Menge Senfmehl.

Geflügel, Alter desselben zu erkennen. — Eine zarte Gans erkennt man durch Aufheben des Flügels; wenn die Haut leicht reißt, ist die Gans zart; oder wenn man einen Stecknadelkopf leicht in das Fleisch einführen kann, so ist die Gans jung. Dasselbe gilt von Enten.

Junge Hühner erkennt man durch einen Druck auf das untere Ende des Brustbeins, wenn es leicht nachgibt unter dem Drucke, ist das Thier nicht alt.

Geflügel mästen. — Alle Arten Geflügel kann man in 2 bis 3 Wochen fett füttern, wenn man sie im Dunkeln einschließt, rein hält und ihnen, außer dem nöthigen Futter, hinreichend frische Luft gibt. Es ist nicht gerade nöthig, die Thiere in einen Käfig einzusperren, sondern es genügt, dieselben in einem beschränkten Raume zu halten, der sie verhindert, durch viele Muskelbewegungen die beabsichtigte körperliche Zunahme zu vereiteln. Man gebe nicht bloß hinreichendes, nahrhaftes Futter, sondern sorge wo möglich

auch für öftere Abwechselung in demselben, wodurch die Thiere nicht blos bei gutem Appetit erhalten werden, sondern auch wohlschmeckenderes Fleisch bilden.

In England werden Hühner für den Londoner Markt präparirt, daß man sie im Dunkeln einsperrt und füttert mit einem Gemisch aus 1 Pfund feingehacktem Hammelfett, ½ Pfund Zucker, vermischt mit 4 Pfund Maismehl, daneben wird ihnen 5- bis 6mal täglich Milch zum Trinken gegeben und unter dieser Behandlung nimmt gewöhnlich ein fowl 2 Pfund an Gewicht in einer Woche zu. Junge Turkeys haben schon auf diese Weise 3 Pfund Fleisch in einer Woche angesetzt.

Andere billige Artikel zum Fettmachen sind: Hafermehl (noch besser Haferschrot) mit Molasses; Gerstenschrot und Milch, gekochter Hafer und gemahlenes Malz. Einige Mastanstalten in Frankreich füttern vorzugsweise Maismehl und Milch, was ein sehr wohlschmeckendes Fleisch gibt. Ebenso gilt das Buchweizenmehl, allein oder mit Hafer- und Gerstenmehl, mit Milch angefeuchtet, als ein vorzügliches Mastfutter. Gekochte, zerdrückte Kartoffeln, mit Kleie oder Mehl vermischt, abwechselnd mit gequelltem oder gekochtem Mais.

Kürbisse gekocht und zur Hälfte mit Maismehl gemischt, werden als ausgezeichnetes Mastfutter empfohlen und sollen überdies dem Fleische die so gefällige goldgelbe Färbung geben.

Enten sollen schneller fett werden, wenn man sie frei laufen läßt, aber alle paar Stunden füttert; besonders empfohlen wird ein Futter von Maismehl mit ziemlich viel feingehackten Sellerieblättern gemischt. Uebrigens füttere man namentlich noch spät Abends und früh Morgens und gebe hinlänglich Wasser zum Trinken.

Man kann aber alle Sorten Geflügel noch in kürzerer Zeit fett füttern, wenn man täglich, Morgens und Abends, mit sogenannten Nudeln, aus Milch und Maismehl bereitet, stopft und ihnen daneben, außer Wasser und Sand, noch hinlänglich sonstiges Körnerfutter für den Tag hinstellt. Solche Nudeln werden aus Hafermehl mit Milch oder Buchweizenschrot mit Milch u. s. w. zu einem festen Teige gemacht. Ebenso kann man aber auch stopfen mit gekochten Maiskörnern.

Geflügel schlachten. — Man soll ihnen 12 Stunden lang vorher weder Futter noch Wasser geben, das Schlachten selber vollziehe man nicht durch Abschneiden des Halses und dergl., weil dadurch das Fleisch völlig blutleer und somit kraftloser wird, sondern man tödte das Thier dadurch, daß man ein passend scharfes Instrument am Hinterkopfe zwischen dem Schädel und dem ersten Halswirbel einstößt, wodurch das Rückenmark durchschnitten und der Tod sehr bald ohne Blutverlust erfolgt.

Gelee. — Viele Fruchtsäfte geben gekocht, mit ungefähr gleichen Theilen Zucker, ohne Weiteres schon gute Gelee's; man kann aber auch Mischungen aller Art durch Zusätze von Gelatine und dergl. künstlich in diese Consistenz bringen.

Das schöne, glänzende Aussehen des Gelee's soll besonders durch sorgfältiges Filtriren durch einen Flanellbeutel hergestellt werden.

1. Reine Fruchtgelee's. Johannisbeergelee ist eins der gewöhnlichsten Fruchtgelee's, weil der Saft dieser Früchte besonders gut gällert, weshalb man ihn auch gern zu andern passenden Fruchtsäften zusetzt. Man verfährt nach amerikan. Vorschrift also:

Man kocht den durchgeseihten Saft eben reifer Johannisbeeren (da überreife Beeren nicht so gut gerathen) und schäumt ab bis er klar ist; filtrirt die noch ganz heiße Masse durch einen Flanellsack, rührt schnell ein Pfund feingesiebten, weißen Zucker für jedes Pint Saft ein, und sobald dieser aufgelöst, füllt man das Gelee in passende Gefäße.

Andere Vorschrift. Man dämpft erst die rein von den Stengeln gepflückten Beeren in einem steinernen Gefäß, das in einen Kessel mit heißem Wasser gestellt wird. Die ganz durchhitzten Beeren werden dann gequetscht, gepreßt und der Saft filtrirt; man gibt ein Pfund Zucker zu jedem Pint Saft, kocht gelinde etwa 15 Minuten lang und schäumt ab, wenn nöthig. Sobald eine kleine Probe auf einen Teller gegossen, Gelee bildet, gießt man die Masse durch einen Flanellsack und füllt in kleine Töpfchen und Gläser, die man nach dem Erkalten gut verbindet.

Schwarze Johannisbeeren werden in derselben Weise behandelt und geben ein vortreffliches Gelee.

Erdbeeren behandelt man ebenso.

Himbeer-Gelee wird wie gewöhnlich bereitet, mit Zusatz von etwa ⅓ Johannisbeeren, wodurch die Consistenz desselben besonders gut wird.

Aepfel-Gelee. Man schneide gute, reife Aepfel in dünne Scheiben, gießt so viel Wasser dazu, daß sie davon bedeckt sind und kocht sie zugedeckt langsam weich; gießt den Saft aus, seiht durch Flanell und kocht dann, mit 1 Pfund Zucker auf das Pint Saft, zu Gelee.

Quitten-Gelee wird ebenso bereitet.

Die fertigen Gelee's füllt man in passende kleine Gefäße, legt nach dem vollständigen Erkalten ein passend geschnittenes Papier, das man mit Cognac durchtränkt, oben auf und verbindet dann gut mit einer Blase oder Wachspapier. Auch wird empfohlen, eine ¼ Zoll hohe Schicht fein pulverisirten Zucker obenauf zu thun, um sicher den Schimmel abzuhalten.

2. Gelatinegelee, das man zu jeder Zeit bereiten sowie benutzen kann, zur Darstellung der mannigfaltigsten Gelee's (durch Zusätze von Fruchtsäften u. s. w.) Man läßt auf Kohlenfeuer 1 Quart Gelatine (reinen Leim, Hausenblase) in 1 Glas Wein und etwas Wasser zergehen, setzt etwa ¼ Pfd. Zucker, in etwas Wasser gelöst, und den Saft einer Orange oder Citrone dazu, kocht leicht und schäumt und gießt die Masse, wenn sich beim Abkochen eine weiße Haut auf derselben bildet, wiederholt durch Flanell, bis sie klar abläuft. Dieses sogenannte Weingelee kann man nun als Grundmasse zu allerlei Gelee's benutzen; man nimmt dann etwas weniger Wasser und setzt am Ende der Operation irgend welchen aufbewahrten Fruchtsaft nach Belieben zu.

Gemälde zu reinigen. — Man schabt 1 Pfd. roher Kartoffeln und schüttet dies in 4 Quart Wasser, dies läßt man zusammen die ganze Nacht über abdampfen und kann es dann sogleich gebrauchen. Man trägt es mit Fla-

nenlappen und Schwämmen auf das Bild auf, bis der Schmutz und die Unreinigkeit weichen.

Gemüse von Würmern zu reinigen. — In englischen Küchen hat man ein Behältniß mit Salzwasser, wodurch Salat, Gemüse u. s. w., wenn sie einige Minuten hineingelegt werden, sehr schnell von Würmern, Schnecken u. s. w. gereinigt werden können. Es wäre dieses Mittel, wie überhaupt Hausfrauen, ganz besonders den Gastwirthinnen zu empfehlen.

Genußmittel. — Der Mensch ist von Natur genußsüchtig—er ist frei vom thierischen Instinkte, welcher dasselbe in naturgemäßen Schranken hält; aber eben die Fähigkeit des Menschen, zu allen Zeiten und unbeschränkt sich den Genüssen hingeben zu können, wird so häufig die Ursache, daß der Mensch durch Ueberschreitung der Naturgesetze sich entweder selber tödtet oder doch sein Leben verkürzt oder elend macht.

Während das Thier Alles von selber versteht, muß der Mensch Alles lernen, und so sollte er vor allen Dingen auch lernen, sich dem Genusse in verständiger Weise hinzugeben. Leider wird den Meisten die Kunst nicht gelehrt, an Dingen Genuß zu finden, die das Leben wahrhaft stärken, gesund erhalten und somit verschönern; dahingegen aber wird ihm meist schon eine verkehrte Genußsucht künstlich anerzogen, und später wird er durch die unnatürliche Lebensweise der Gesellschaft, durch schlechtes Beispiel, oft noch mehr von der rechten Bahn abgezogen. Anstatt in wahrer Gesundheit den höchsten Genuß und die wahre Wonne des Lebens zu finden, suchen und finden die meisten Menschen heut zu Tage noch den höchsten Genuß meist in Dingen, welche die Gesundheit gerade verderben und das Leben somit elend machen.

Gerstenmehl, präparirtes. — Von Hufeland vorgeschrieben und kränkelnden Personen, Unterleibs- und Lungenkranken, besonders auch stillenden Müttern sehr zu empfehlen. ½ Buschel des besten Gerstenmehls wird fest in eine Serviette gebunden und so unausgesetzt 24 Stunden in einem großen Topfe oder Kessel in reinem Wasser gekocht, dann herausgenommen und aufgebunden. Die äußere teigartige Schale wird als Viehfutter, auch wohl zur Suppe verbraucht. Das inwendig befindliche, trockene, gelbliche Mehl ist das präparirte.

Zu einer Portion (3 bis 4 Tassen) nimmt man, je nach der Constitution des Kranken, 1 bis 2 Eßlöffel, rührt es in Milch oder Wasser ein und kocht es dann in Wasser, und thut etwas weißen Kandis daran. Es wird 1 bis 2 Stunden vor dem gewöhnlichen Morgengetränke genommen, auch wohl Abends vor dem Schlafengehen. Sehr schwächliche Personen trinken im Bette und bleiben dann noch eine Stunde liegen. Stillende Mütter trinken es zu beliebiger Tageszeit 2 bis 3 Mal.

Gerstenwasser zu bereiten. — Man kocht einen Theil rein gewaschene Gerste mit etwa 12 bis 16 Theilen Wasser, bis die Hülsen aufspringen, seiht dies durch und fügt etwas Citronensaft oder Himbeeressig mit Zucker nach Gefallen hinzu. Dieses einhüllende, durstlöschende und kühlende Getränk dient bei entzündlichen und fieberhaften Krankheiten, bei Heiserkeit und Rauheit der Halses u. s. w.

Geschirre, kupferne und zinnerne, zu putzen. — Zu kupfernen Kasserolen und Kesseln nimmt man Quarzsand, vermischt mit dem vierten Theil (dem Volumen nach) Mehl. Man reibt mit einem wollenen Lappen und setzt Wasser zu, und will man sich blos der Hand bedienen, so ist der Erfolg um so vollkommener. Man wäscht es zuletzt ab und trocknet es.

Geschirre und Gegenstände aus Zinn reinigt man am besten mit geschwämmter Kreide und Wasser und vollendet das Putzen mit einem trockenen wollenen Lappen.

Getreide, dumpfig gewordenes, zu verbessern. — Man pulverisirt frische Holzkohlen, mengt diese und zwar etwa den hundertsten Theil Kohle, bei verschlossenen Bodenluken, unter die Frucht und läßt Korn 8—14, Hafer 6—8 Tage in diesem gemischten Zustande liegen. Nach dieser Zeit entfernt man das Kohlenpulver durch die Fege und erhält völlig geruchlose Frucht.

Gewichtstabelle. — Zum Besten unserer Freunde auf dem Lande, welche Produkte zu verkaufen haben und der Kaufleute, veröffentlichen wir die folgende Tabelle, die das Verhältniß des Bushels zum Pfund bei den verschiedenen Artikeln zeigt:

per Bushel.	per Pfund.	per Bushel.	per Pfund.
Weizen,	60	Roggen,	56
Korn,	56	Hafer,	32
Gerste,	48	Kartoffeln,	60
Weiße Bohnen.	60	Castor-Bohnen,	46
Buchweizen,	52	Kleie,	20
Zwiebeln,	57	Getrocknete Pfirsiche,	33
Getrocknete Aepfel,	24	Kleesaamen,	60
Timothy-Saamen,	45	Flachssaamen,	56
Hanf-Saamen,	44	Blau-Gras-Saamen,	44
Salz,	50	Kornmehl,	50
Steinkohlen,	80		
per Gallone.		per Gallone.	
Honig u. S. H. Molasses	12	Lard,	8

Glanzwichse, englische, zu verfertigen. — Man nimmt 3 Loth gebranntes Elfenbein, 1 Loth ordinären Indig, 1 Eßlöffel voll Baumöl, 1 Eßlöffel voll Syrup, 2 Citronen, $\frac{1}{8}$ Quart Weinessig, $\frac{1}{2}$ Loth Vitriolöl, $\frac{5}{8}$ Quart Bieressig.

Nachdem das gebrannte Elfenbein und der Indig recht fein und zwar jedes besonders in einem Mörser gestoßen worden ist, wird beides in eine Schüssel, die ungefähr 6 Quart hält, geschüttet, das Baumöl und den Syrup dazu, dieses wohl unter einander gerührt, die Citronen recht rein ausgepreßt und der Saft hinzugethan, abermals gut umgerührt, dann das Vitriol, und wieder umgerührt, und endlich den Bieressig und zuletzt Alles gut umgerührt. Man kann dieses entweder mit einem alten blechenen Löffel, oder mit einem dazu geschnittenen Stückchen Holz verrichten.—Das Ganze füllt man in eine gläserne Flasche und man wird mehr als $\frac{3}{4}$ Quart davon erhalten.

und sicher dadurch heben, daß man die Oberfläche der Erde dünn mit Guano bestreut und mit Regenwasser begießt. Nach kurzer Zeit wird das Ausschwitzen des Saftes aufhören und die Blätter werden, von den Adern ausgehend, ihr frisches Grün wieder erhalten und die frischen Triebe werden kräftige Blätter treiben.

Gurken einmachen. — Man schneide die Gurken nicht zu knapp von der Rebe, sondern lasse noch ein kleines Stielende an jeder Gurke; dies macht sie haltbarer und giebt auch besseres Aussehen.

Salzgurken. Gewöhnlich bestreut man die abgewaschenen Gurken mit Salz, woraus sich von selbst eine Lake bildet; man legt dann ein Brett auf, das man beschwert, um die Gurken unter der Lake zu halten. Hat sich in einigen Tagen nicht genug Lake gebildet, so muß man mehr zugeben, denn wenn die Gurken nicht vollständig von der Salzlake bedeckt sind, verschimmeln sie.

Eine bessere Methode, namentlich für größere Quantitäten, ist folgende: man legt mittelgroße, fleckenreine Gurken in Brunnenwasser und bürstet sie gut. Dann belegt man den Boden eines gut gereinigten Fasses mit Dill und Blättern von Sauerkirschen und Weinblättern. Hierauf bringt man nun eine Schicht Gurken, darauf wieder Dill, Kirschenblätter u. s. w., bis das Faß voll ist; den Schluß macht eine Lage Dill und Kirschenblätter. Das Faß wird nun mit einem Deckel, in dem sich ein Spundloch befindet, geschlossen. Man löst dann in einem Eimer Brunnenwasser 3 Handvoll Salz auf und gießt die Lösung durch das Spundloch in das Faß, so daß sie noch ½ Zoll hoch über den Deckel steht. So läßt man das Faß 6 bis 8 Tage stehen und gießt gelegentlich Salzlösung nach, bis keine mehr in das Faß eindringen kann, worauf man das Faß dicht verspundet, die überstehende Brühe abgießt und an einem kühlen, nicht zu feuchten Orte verwahrt. Von Zeit zu Zeit wendet man das Faß um.

Essiggurken. Mittelgroße Gurken werden gut gewaschen und 24 Stunden lang in starke Salzsole gelegt; dann läßt man sie auf einem Siebe abtrocknen. Man legt sie nun in kleine Fässer oder steinerne Töpfe dicht zusammen und streut zwischen jede Lage Dill oder Fenchelkörner, Gewürznelken, Lorbeerblätter und Pfefferkörner und übergießt sie mit kochend heißem Weinessig. Nachdem die Gurken so 4 bis 6 Tage gestanden haben, gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn nochmals auf, schäumt ihn ab und gießt ihn wieder über die Gurken. Nach dem Erkalten verspundet man die Fäßchen und bewahrt sie an einem kühlen Orte.

Manche überbrühen die Gurken erst mehrmals mit heißem Salzwasser (was die Gurken mürbe macht) und gießen dann den heißen Essig nur einmal auf.

N. B. Die Gurken werden ebenfalls sehr gut, (nur nicht so schnell,) wenn man den Essig gar nicht kocht; man legt die Gurken schichtweise mit Kirschen- und Weinblättern, Dill und sonstigen Gewürzen gut ein, und gießt den kalten Essig darauf, aber dieses muß guter und unverfälschter starker Essig sein. Der gute und zwar farblose Essig ist es auch, welcher den Gurken die natür-

lich grüne Farbe giebt, während jede Künstelei diese Naturfarbe widerlich macht.

Pfeffergurken. Ganz kleine, nur Finger lange, starke Gurken reibt man gut ab und legt sie einige Tage in Salzwasser. Man legt sie dann ein, wie die Salzgurken in Fäßchen oder Töpfe, schichtweise mit Pfefferkörnern, Fenchel, Lorbeerblättern, Muskatblumen, Pfefferschoten und Estragonblättern rc., übergießt sie mit abgekochtem, abgeschäumtem noch heißem Weinessig, legt schließlich eine Lage Weinblätter darauf und beschwert sie mit einem Stein.

Senfgurken. Man schält große, dicke, völlig ausgewachsene Gurken und schneidet sie der Länge nach in 4 bis 6 Streifen, befreit diese von allen Kernen und Mark und schneidet sie in Stücke von beliebiger Form und Größe. Diese Stücke legt man in eine irdene Schüssel und bestreut sie stark mit Salz. Am nächsten Tage läßt man die Salzbrühe abtropfen, trocknet die einzelnen Stücke mit einem Tuche ab und legt sie mit Pfeffer, Senfkörnern, Gewürznelken, würfelig geschnittenem Meerrettig, Challotten und Estragon schichtenweise in Gläser oder Töpfe und gießt kochend heißen Weinessig darüber. Nach 3 bis 4 Tagen kocht man den abgegossenen Essig nochmals auf, schäumt ihn ab und gießt ihn wieder über die Gurken. Nach dem Erkalten verbindet man die Gefäße gut mit einer Blase und bewahrt sie gut auf.

Gurken mit Weintrauben eingemacht (Grape-leaf Pickles). Die Herrnhuter in Salem, N. C., sollen Gurken auf folgende Weise einmachen: Man bringt eine Lage der sauren, wilden Trauben mit den Weinblättern auf den Boden des Gefäßes, dann eine Lage Gurken und so abwechselnd weiter, bis man fertig ist. Dann gießt man Wasser zu und bringt Brettchen und Gewichte obenauf, um die Gurken rc. unter Wasser zu halten. Sie verlangen nichts weiter, wiewohl man sie später, wenn man will, herausnehmen und in Essig fertig machen kann.

Anm. Saure Trauben irgend einer Art zum Gurkeneinmachen zu benutzen, ist ohne Zweifel eine gute Methode, nur wird man doch zu sorgen haben, daß die ganze Sache nicht in Gährung und weiter in Verderbniß übergehe.

Gyps hart zu machen. — Wird Gyps mit 2—4 Prozent gepulverter Eibischwurzel gemischt, so wird er erst in einer Stunde fest, kann aber nach dem Trockenwerden gesägt oder gedrechselt werden und dient zur Anfertigung von Dominospielen, Würfeln rc. Bei 8 Prozent Eibisch wird die Härte der Masse noch erhöht, sie läßt sich in dünne Blättchen ausrollen, bemalen, poliren und lackiren.



Haar. — Das Haarausfallen kann man auf keine Weise ganz verhindern, da es selbst bei dem dichtesten und gesundesten Haarwuchse natürlich und durch die Verhältnisse der Haarbildung bedingt ist, daß von Zeit zu Zeit abgelebte Haare, die ihre Entwickelung vollbracht haben, ausfallen, um durch neue Haare wieder ersetzt zu werden. Daß dies naturgemäße, fast tägliche Ausfallen einzelner Haare aber nicht krankhaft werde, das rechte Maaß über-

schreite und zum gänzlichen Absterben der Haare und größerer oder geringerer Kahlköpfigkeit führe, suche man durch verständige Vorbeugungsmittel zu vermeiden. Man sorge daher, neben der Beobachtung der Gesundheitsregeln im Allgemeinen, für verständige naturgemäße Pflege der Haare selber und der Kopfhaut, welche den Boden der Haare bildet. Zunächst schade man der natürlichen Entwickelung der Haare nicht durch unnütze und schädliche Manipulationen, wie zu vieles und zu starkes Kämmen und Bürsten.

Ein von Natur gesunder und kräftiger Haarwuchs mag oft mit der Haarbürste malträtirt werden, ohne Schaden zu leiden; allein wer eine schwächliche Haarbildung hat, bilde sich nicht ein, durch häufiges und starkes Bürsten sein Kopfhaar verbessern zu können. Leichtes Auskämmen und Bürsten genügt meistens, die Haare zu reinigen; eine eigentliche Haarwaschung kann nöthig werden bei Solchen, die viel schwitzen (wie namentlich fette Personen) oder viel in Staub arbeiten u. s. w. Man räth, eine solche Haar- oder Kopfwaschung nur selten (etwa alle paar Wochen) zu machen und empfiehlt besonders das folgende Waschmittel:

„1 Eßlöffel voll Kleie (Mandel-, Weizen- oder Roggenkleie) wird in einen kleinen Topf kochenden Wassers geschüttet und etwa 2 bis 5 Minuten aufgekocht; das Wasser wird dann durch ein Leintuch geseiht und lauwarm oder kalt, je nach der Gewöhnung des Kopfes oder je nach dem Wohlbehagen, als Waschmittel benutzt. Empfindliche Naturen sollen nach jeder Waschung 1 bis 2 Stunden lang jede starke Abkühlung vermeiden und, sobald die Haare völlig trocken sind, Kopfhaut und Haare gut einölen; es dringt dann das Oel am tiefsten ein und schützt vor dem Eintreten des lästigen Spannungsgefühles, was nach dem häufigen Gebrauche reizender Waschmittel, wie z. B. des Seifenwassers und drgl., zu folgen pflegt."

Ueber das häufige, ja tägliche Waschen des Kopfes mit kaltem Wasser herrschen verschiedene Ansichten, aber ohne Zweifel sind die kalten Waschungen des Kopfes für die Meisten empfehlenswerth. Man versuche sich allmählig daran zu gewöhnen; mache die Waschungen Morgens und Abends, trockne das Haar und den Kopf jedesmal danach gut ab mit einem leinenen Tuche, vermeide Erkältungen durch leichte Bedeckung des Kopfes, bis das Haar trocken ist u. s. w. Sollte das Haar nach diesen Waschungen hart und spröde werden, so brauche man gelegentlich ein wenig gute Pomade oder Haaröl. Nur für Personen von rheumatischen rc. Anlagen, die nach wiederholten kalten Probewaschungen Kopfweh oder sonstiges Unbehagen fühlen, möchte das kalte Wasser nicht zu empfehlen sein.

Als Haaröle oder Haarpomaden brauche man nur ganz milde und reizlose Substanzen, wie reines, schwach parfümirtes Provenceröl oder Gänseschmalz. Die käuflichen Pomaden, namentlich wenn sie schon länger gestanden haben, enthalten meistens ranziges, zersetztes Fett, und diese reizende Fettsäure kann die Haarwurzeln sehr leicht in einen krankhaften Zustand versetzen und in Folge davon das Haarausfallen bewirken. Man thut daher wohl, sich selber immer frische Pomade rc. und zwar in kleinen Quantitäten zu bereiten; man sorge dann besonders für reine, frische, noch unzersetzte thierische oder pflanzliche Oele oder Fette, die man nach Belieben parfümirt. Zweckmäßige Vorschriften sehe man weiter unten.

Das Haarabschneiden, von Zeit zu Zeit wiederholt, kräftigt nicht, wie man gewöhnlich meint, den ganzen Haarwuchs, sondern nach Dr. Pincus tritt jedesmal nach dem Haarabschneiden eine Verlangsamung des Wachsthums ein; es kann daher bei schon vorhandenem krankhaft vermehrten Haarausfallen, durch wiederholtes Kurzschneiden des Haares leicht das Uebel noch viel schlimmer gemacht werden. Das Kräuseln der Haare durch Anwendung eines heißen Eisens ist sehr schädlich, ebenso ist das feste Einflechten des durchnäßten Haares, ja, schon das einfache Aufwickeln kann sehr schädlich werden, wenn die Haare bei diesen Operationen zu stark angespannt und in Folge davon die Haarwurzeln naturwidrig gereizt werden.

Haarstärkungsmittel (außer Befolgung der allgemeinen Gesundheitsregeln) giebt es nicht; alle die vielen in den Zeitungen angekündigten Haarwuchsmittel 2c. sind nur auf die Dummheit der Abnehmer berechnete Spekulationen. Meistens sind alle diese Mittel mit den schönen, bunten Etiquetten und den pompösen Namen, nur schmutzige und wohlfeile Fettgemische, die schön gefärbt und parfümirt, theuer verkauft werden. Ebenso verwerflich sind meistens die käuflichen spirituösen Haarmittel—sie können eine erkrankte Kopfhaut nur noch schneller zu Grunde richten.

Uebermäßiges Ausfallen der Haare aber ist die Folge von sehr verschiedenen Ursachen. Bekannt ist, daß nach vielen schweren Krankheiten oft die Haare in großer Masse ausgehen, daß aber dann meist in kurzer Zeit gewöhnlich sich wieder ein neuer und gesunder Haarwuchs von selber einstellt. Es wäre daher große Thorheit, durch reizende Waschmittel 2c. diesen langsamen Neubildungsprozeß der Haare beschleunigen zu wollen; viel eher wird man durch diese naturwidrige Mittel den neuen Haarwuchs hemmen oder gar völlig ertödten. Zu den sonstigen Ursachen, welche ein krankhaftes, mehr und mehr zunehmendes Haarausfallen veranlassen können, gehören: Vernachlässigtes Reinhalten der Kopfhaut, das zu viele Tragen erhitzender Kopfbedeckungen, übermäßiger Gebrauch spirituöser Haarwaschmittel, ebenso zu vieler oder ranziger oder sonst schädlicher Pomaden; ganz besonders aber sind es gerade die überall angepriesenen Präservativ- und Restorativ-Mittel der Haare, welche sehr häufig den Verlust derselben veranlassen, weßhalb nicht genug vor solchen Mitteln gewarnt werden kann.

Welches aber auch immerhin die Ursache sein mag, so sind bei fortdauerndem Ausfallen der Haare zunächst auf's strengste alle reizenden Waschmittel zu meiden; der vorhandene Krankheitsreiz des Haarbodens ist eher durch entsprechende milde Mittel zu behandeln, um dem zunehmenden Haarausfallen entgegenzuwirken und ein gänzliches Kahlwerden zu verhindern. Oft geht dem krankhaft zunehmenden Haarausfallen eine auffallend vermehrte Abschuppung der Kopfhaut voraus, so daß diese Schuppen fortwährend in Masse wie Mehl oder Kleie auf dem Haarboden liegen, womit nicht selten ein unangenehmes Jucken, Brennen und drgl. auf dem Kopfe verbunden ist. In derartigen Fällen hat man ganz besonders sorgfältig alle Reizmittel zu vermeiden; anstatt der Pomade u. s. w. brauche man gelegentlich nur reines Glycerin zum Einreiben der Kopfhaut. Ebenso kann man Abends mit reinem Eigelb oder Eigelb mit gleichviel Provenceröl zusammengerührt (oder gleiche Theile Eigelb und Glycerin) die Kopfhaut tüchtig einreiben und

wäscht dann am nächsten Morgen mit lauwarmem Wasser oder der oben angegebenen Kleienabkochung das Haar wieder rein und bleibt bis zum Trocknen desselben im Zimmer, wonach man das Haar mit mildem Haaröl einölt und leicht durchkämmt. Dies Verfahren wiederholt man jedoch ungefähr alle paar Wochen einmal: die Schinnen oder Hauptschuppen werden dann allmählig verschwinden und die Haare wieder gesund wachsen, wenn nicht andere Ursachen das Absterben derselben veranlassen, in welchem Falle man lieber einen verständigen Arzt um Rath frage.

Haar-Oele, Pomaden und Haarwaschwasser. — Kräuteröl, Macassaröl u. s. w. Mit diesen Haarmitteln wurde früher ein arger Schwindel getrieben. Die Bereitung derselben indessen ist sehr einfach: Man läßt 4 Loth frisches Provenceröl über etwa 10 Gran Alkannawurzel stehen, bis es eine hochrothe Farbe angenommen hat, seiht dann klar ab und setzt 10 bis 20 Tropfen Bergamottöl zu.

Rosenöl. Frisches Olivenöl, 8 Unzen, mit Alkanna rosa gefärbt, Rosenöl 10 bis 15 Tropfen, Rosmarinöl 5 bis 10 Tropfen.

Tonkaöl. Provenceröl, 8 Loth, erwärmt man mit grob zerstoßenen Tonkabohnen, 1 Loth, im Wasserbade 12 bis 24 Stunden und seiht dann ab.

Vanilleöl. Ein Theil Vanille auf 16 Theile (oder mehr) Oel, wie das vorige bereitet.

Crystallisirtes Haaröl. Provenceröl, 80 Theile, schmelze man in einer Porzellanschale im Wasserbade mit Walrat, 16 Theile, zusammen, setze noch Bergamott- oder anderes wohlriechendes Oel zu, seihe es dann in passende Töpfchen und lasse es recht langsam erkalten.

Castoröl. Setzt man den obigen einfachen Haarölen etwa den 6. Theil frisches Castoröl zu, so wird das Haaröl etwas klebig und die Haare nach dessen Anwendung besser.

Wachspomade. Man schmilzt 1 Unze weißes Wachs auf langsamem Feuer, setzt eine Unze gutes Schweineschmalz zu und 2 Unzen frisches Olivenöl (oder ebensoviel gutes Rindermark) und parfümirt nach Belieben mit Bergamott, Rosen oder einer beliebigen Mischung von Parfümen. Derartige Wachspomaden kann man nach eigenem Belieben mischen.

Uebrigens kann man gute, harte Pomaden auch ohne Wachs bereiten, dadurch, daß man Rinder- und Hammelfette und drgl. verwendet, diese Fette dann aber erst gut reinigt. (S. Fett reinigen.)

Rindermarkpomade. Man schmelze im Wasserbade zusammen Rindsmark, 64 Theile, Schweineschmalz, 128 Theile, reibe die Mischung dann im Mörser bis zum Kaltwerden und setze Citronenöl, 2 Theile, Bergamottöl, 1 Theil, und Gewürznelkenöl, ½ Theile, zu.

Bärenfettpomade. Anstatt eine solche zu kaufen, mache man sie lieber selber (wie die Fabrikanten) aus gereinigtem Kalbfette und Rindermark, oder Schmalz, Olivenöl und Wachs u. s. w. Es wird niemals Bärenfett zu Haarpomaden verwendet; könnte man es aber leicht haben, so würde kein verständiger Mensch es auf sein Haar bringen, da es das abscheulichste aller thierischen Fette ist.

Gänseschmalz parfümire man beliebig und es bildet eine der besten Pomaden.

Mischungen wohlriechender Oele zur Parfümirung der Haaröle, Pomaden &c., die sehr gebräuchlich sind, sind folgende:

1. Bergamottöl, 4 Theile, Citronenöl, 2 Theile, Zimmt= und Nelkenöl, je 1 Theil. Von dieser Mischung nimmt man den 12. bis 24. Theil unter das Haaröl oder die Pomade. Sehr verfeinert wird dies Parfüm durch ganz geringen Zusatz von Rosen= oder Bittermandelöl.

2. Bergamottöl, 32 Theile, Citronenöl, 16 Theile, Rosenblattgeranium, 2 Theile; hierzu setze man noch nach Belieben Moschustinktur ⅛ bis ½ Theil.

3. Bergamott= und Nelkenöl, von jedem 24 Theile, Zimmtöl, 8 Theile, Pommeranzenöl, 2 Theile, Rosenöl, 4 Theile, und Bittermandelöl, 1 Theil. Von den beiden letzten Mischungen reicht 1 Theil aus für 128 Theile Proenceröl.

Haarwaschmittel. — Glycerinwasser. Man löse 4 Unzen ganz reines Glycerin in 12 bis 14 Unzen Rosenwasser auf. Dies erhält die Haare längere Zeit feucht, weil das Glycerin nur in hoher Temperatur verdampft.

Oder: Man mische Rosmarinwasser, 64 Theile, Eau de Cologne, 4 bis 8 Theile, und Glycerin, 2 Theile.

Oder: Man schüttle 6 Unzen gutes Eau de Cologne tüchtig mit ½ Unze Castoröl und füge dann zu ½ Loth Glycerin und etwa 20 bis 30 Tropfen aromatischen Ammoniakspiritus. Dieses schon mehr reizende Wasser ist nur gelegentlich zu gebrauchen, sonst kann man es auch noch bei der Anwendung mit Wasser verdünnen.

Oleotisse tonique de Piver. Frisches Castoröl, 5 Theile, löse man in reinem Spiritus, 15 Theile, und parfümire schwach mit Bergamott= und Portugalöl.—Derartige Lösungen des Castoröls in Alkohol (dieser muß von der stärksten Sorte, also wenigstens 95° Tr. sein) sind für die Haarfrisur sehr beliebt; sie halten das Haar weich und geschmeidig, und wie vielseitig versichert wird, ist die Anwendung dieses Mittels mit keinerlei Nachtheil verbunden.

Brillantine. Glycerin oder Castoröl, 1 Theil, aufgelöst in schwach parfümirten starken Spiritus, 10 Theile, wird vielfach benutzt, das Kopfhaar sowie den Bart schön glänzend zu machen.

Bay Rum. Unter diesem Namen pflegen hier zu Lande die Barbiere ihren Kunden etwas auf den Kopf zu gießen, was ein besonders guter Rum sein soll, aber in der Regel nur ein miserables Kunstgemisch ist, welches dem Haare unmöglich viel Nutzen bringen kann.

Haarfärbemittel. — (Siehe Barbiere und Friseure.)

Haare zu entfernen. — Böttger's Depilatorium gilt als das zweckmäßigste Haarentfernungsmittel; ein guter Apotheker oder Chemiker kann es leicht bereiten nach folgender Vorschrift: Frisch gebrannter, mit ein wenig Wasser befeuchteter und dann zu Pulver zerfallener Kalk wird mit Wasser zu einem dünnen Brei zerrührt und in diesen so lange Schwefelwasserstoffgas geleitet, bis der Kalk vollständig gesättigt ist. Von diesem Schwefelcalciumhydrat

mischt man 10 Loth mit 5 Loth Stärkemehl und ebensoviel Stärkepulver, und setzt dazu 1 Quentchen Citronen- oder sonstiges wohlriechendes Oel. Ein wenig von diesem dicklichen Brei legt man auf die behaarte Stelle, von der man ihn schon nach 20 bis 30 Minuten mit den Haaren wieder entfernen kann.

Haarmatratzen zu reinigen.—Die Haare werden in hinreichendem Wasser mit etwas Potasche unter Umrühren mit einem Stocke tüchtig gekocht, dann über einem Siebe oder auf einem ausgespannten Tuche mit reinem Wasser abgespült, getrocknet und wieder eingefüllt.

Handschuhe zu waschen ist Benzin das einfachste Mittel, doch darf es nicht in der Nähe eines Feuers oder brennenden Lichtes angewandt werden, da sich schon die Dämpfe entzünden und dann muß man die Handschuhe einige Zeit in frische Luft hängen, damit sie den Geruch verlieren. Außer Benzin wendet man noch folgende Waschmittel an:

Man breitet ein reines Tuch auf einen Tisch, legt die zu waschenden Handschuhe platt darauf, nimmt von 2 Eiern die Dotter, schlägt sie ein wenig und bestreicht die Handschuhe damit. Nachdem dies ein Viertelstündchen darauf gesessen, nimmt man lauwarme Milch, taucht einen kleinen Schwamm oder ein Läppchen darein und streicht damit, aber immer nach einer Seite, ganz gelinde über die Handschuhe, bis sie von allem Schmutze gereinigt sind, alsdann müssen sie womöglich auf der Hand getrocknet werden.

Man wäscht lederne Handschuhe in Seife und Wasser, spület sie dann wieder mit kaltem Wasser und läßt sie trocken werden, dann drückt man sie mit Citronensaft durch und pudert sie dicke ein, läßt sie hierauf in einem Tuche allmählig trocknen, und reibt sie durch die Hände, dann sind sie gut. Man kann den Saft von faulen Citronen nehmen.

Eine sehr empfehlenswerthe Art, Handschuhe zu waschen, ist die mit Anwendung von Pfeifenthon. Zuerst werden die Handschuhe mit lauwarmem Wasser und Seife gewaschen, dann auf die hölzerne Handschuhform gezogen, und so lange dort gelassen, bis sie ganz trocken sind. Dann rührt man etwas Pfeifenthon mit Wasser zu einem ziemlich dicken Brei, bestreicht damit vermittelst einer Bürste die Handschuhe, läßt sie abermals trocknen, schlägt sie hiernach so lange, bis der Thon sich abgelöst, und reibt sie schließlich noch mit einem reinen weichen Tuche ab.

Hanf als Abhaltungsmittel der Gemüseraupen. — Unter den vielen Mitteln gegen die Raupen giebt es wenige, welche so leicht anzuwenden sind und so gute Dienste leisten, als der gewöhnliche Hanf. Steckt man Ende Mai oder auch im Juni, je nachdem der Jahrgang früh oder spät ist, in jedes Gartenbeet nur ein einziges Hanfkorn, so wird der ganze Garten von Gemüseraupen verschont bleiben, weil die Hanfstengel alsdann im Laufe des Augusts zur Blüthe kommen, grade zu der Zeit, in welcher die Kohlschmetterlinge ihre Eier an die Pflanzen legen. Die Schmetterlinge fliehen den Geruch des blühenden Hanfs, weshalb sie sich nie in der Nähe desselben aufhalten und andere Orte aufsuchen, wo sie ihre Eier legen.

Die Raupen der weißen Kohlschmetterlinge sind auch den Reseden besonders gefährlich, deshalb ist es rathsam, in der Nähe derselben, auch in Töpfen und Stellagen, einzelne Hanfpflanzen zu halten, wodurch sie von diesen lästigen Gästen befreit bleiben.

Hanf, ein Mittel gegen den Kornwurm. — Auf einem Speicher in Soissons befanden sich 200 Hectoliter Weizen, die zum Theil vom Kornwurm zerfressen waren, als man zufällig noch nicht gesiebten Hanfsamen und noch nicht gebrochenen Hanf dahin brachte. Am andern Morgen war man sehr erstaunt, die Dachbalken mit Kornwürmern bedeckt zu sehen, die nach dem Giebel flüchteten. Man schaufelte den Weizen mehrmals durch und der Rückzug der Insekten dauerte so 6 bis 7 Tage. Seit dieser Zeit sieht man, da der Hanf jährlich erneuert wird, keinen einzigen Kornwurm mehr in diesen Speichern. Das schon früher empfohlene Verfahren zur Vertreibung des Kornwurms, an mehreren Stellen der Speicher einige Hände voll Hanfstengel, welche noch den Samen in den Kapseln haben, hinzulegen, da der Geruch dieser dem Kornwurm unerträglich zu sein scheint, dürfte hierdurch von Neuem als brauchbar bestätigt werden.

Hasen von den Kohlfeldern zu vertreiben. — Will man diese oft lästigen Gäste mit einem Male los sein, so braucht man nur die Stäbe, an denen Würste getrocknet wurden, in den Kohlreihen an verschiedenen Stellen aufzustecken. Der Geruch hiervon ist den Hasen so zuwider, daß sie solche Gärten oder Felder sogleich meiden.

Hasen von Obstbäumen abzuhalten. — Man nehme 3 Pint Schmalz und 1 Pint Theer, schmelze es zusammen und übergieße im November die Rinde der Bäume mit einem dünnen Ueberzuge in warmem Zustande. Dieses Mittel hilft mehrere Jahre und schadet den Bäumen nicht.

Hasen und anderes Wildpret herbei zu locken. — Hierzu ist nur nöthig, im Winter, wenn die Felder mit Schnee bedeckt sind und das Wild schwer Futter findet, Petersilie, der Hasen liebstes Futter, in kleinen Büscheln an verschiedenen Orten auszulegen. Der Geruch davon lockt sie aus allen Gegenden herbei.

Hausschwamm zu vertreiben. — Als Beizmittel gegen Hausschwamm nimmt man eine Mischung von 1 Theil Eisenvitriol mit 6 Theilen Wasser, dem Gewicht nach. Diese Flüssigkeit wird mit einem Pinsel häufig über die vom Schwamme ergriffene Stelle gestrichen, nachdem der Schwamm durch Bürsten und Abtrocknen von der Oberfläche weggebracht ist.

Mit einer starken Salzauflösung in Wasser die beschädigten Theile öfter benetzt, hat sich auch als sehr gutes Mittel gegen den Hausschwamm bewährt. So soll das Haus eines Kaufmannes schon dadurch völlig von demselben befreit worden sein, daß zufällig in dieses Haus eine Salz-Niederlage gebracht wurde. Hat der Schwamm noch nicht sehr überhand genommen, so wirkt folgendes Mittel auch dagegen: Man schüttet sehr heiß gemachten Sand 20 bis 30 Mal und öfter hintereinander auf die angegriffene Stelle, nachdem sie gut abgeschabt worden ist.



Häute, Knochen u. s. w. geruchlos zu machen.—Die Karbolsäure scheint eine wichtige Rolle auch in den Gewerben und im Handel zu spielen. Außer zur Erhaltung des Holzes, dem Desinficiren der Canäle rc. wird sie neuerdings auch zum Verfrachten der Häute und Knochen verwendet, die, abgesehen von ihrem gefährlichen Geruche, seither oft verfault und unbrauchbar ankamen. Früher mußten die Häute durch eine sehr umständliche und kostspielige Manipulation eingesalzen werden, jetzt taucht man sie 24 Stunden in eine Lösung von 2 pCt. Karbolsäure und trocknet sie dann, was vollständig hinreicht, sie unversehrt nach Europa zu bringen. In England verwendet man die Karbolsäure jetzt auch, um die Zersetzung des Albumin, sowie des Mehl- und Stärkekleisters zu verhüten, die in den Calicodruckereien der Fabriken zu Manchester und zu anderen Baumwollstoffen gebraucht werden.

Hefe (Yeast) zu bereiten. — Ein Pfund geschälte und abgekochte Kartoffeln werden zerdrückt, alsdann 4 Loth weißer Zucker, ein Eßlöffel gute Bierhefe und 1 Quart warmes Wasser hinzugesetzt und nun die ganze Masse 24 Stunden lang an einem warmen Orte gähren gelassen.

Um gute Hefe zu machen, koche man eine Handvoll Hopfen in zwei Quart Wasser ungefähr 20 Minuten. Man schäle und reibe drei große Kartoffeln, dazu giebt man zwei Eßlöffel voll Weizenmehl, 1 do. Zucker, 1 do. Salz. Die Hopfenabkochung wird in die Mischung geseiht, wobei man gut umrührt, dann kocht man ungefähr 5 Minuten. Man setzt es bei Seite, um bis zur Milchwärme zu erkühlen, dann gibt man eine Tasse Hefe zu und hält es an einem warmen Platze, bis es leicht und schäumend ist. Man hebt es in einem Steinkrug oder gutschließenden andern Gefäße an einem kühlen Platze auf.

Junge Erbsen, über die man Weinessig gegossen hat, läßt man auf einem warmen Ofen 24 Stunden lang gähren, welche Flüssigkeit als die beste Hefe zu gebrauchen ist.

Eine Metze gekochte, gute, mehlige Kartoffeln werden geschält und gut zerdrückt, mit 6 Quart heißem Hopfenwasser — welches aus 3 Hände voll gutem Hopfen gekocht worden — verdünnt, durch einen Durchschlag gegossen, mit einem halben Pint feinen Weizenmehles vermengt, und dann mit 12 Quart jungen Bieres abgekühlt, bis die Flüssigkeit nur noch lau oder milchwarm ist. Zuletzt gieße man ein Quart gute Bierhefe mit 2 bis 4 Loth Farinzucker vermischt hinzu, setze die Mischung in mäßige Wärme und läßt sie recht durcharbeiten, bis sie braust, worauf dieselbe einen Weinhefengeruch von sich gibt und zum Gebrauch nunmehr gut ist. Diese künstliche Hefe ist in seiner Wirkung beim Backen zwar nicht so schnell und flüchtig als die starke Bierhefe, man darf aber von dieser Hefe nur mehr an Masse nehmen, so wird sie ebenso wirksam. Ein Quart dieser künstlichen Hefe richtet ebenso viel aus, als ein Pint der besten Bierhefe. Diese Hefen halten sich auch ziemlich lange und haben den Vortheil, daß sie nicht bitter, und also zum Backwerk gut zu gebrauchen sind.

Trockene Hefe. Man kocht 2 Loth Hopfen, filtrirt die Flüssigkeit, setzt 1½ Pfund Roggenmehl und 12 Loth Hefe zu und noch so viel Mehl, daß ein

Brei entsteht, den man auf einem warmen Ofen tüchtig gehen und dann trocknen läßt. Man kann den Hopfen auch weglassen.

Heidelbeeren. — Ein nützliches und Beachtung verdienendes Bodenprodukt, welches einen reichen Ertrag liefert, ist die Heidelbeere. Es gewährt dieselbe nicht nur zur Zeit des Einsammelns vielen Kindern und Erwachsenen Nahrung und Unterhalt, sondern sie dient auch als das einfachste und unschuldigste Mittel zum Färben von Liqueuren, Wolle, Leinwand &c. Ganz besonders aber dient ihr heilkräftiger Nutzen hervorgehoben zu werden. Unter den Landbewohnern ist es eine bekannte Sache, daß 1—2 Eßlöffel voll getrockneter Heidelbeeren in etwa 1 Quart Wasser aufgekocht und lauwarm oder kalt mit den Heidelbeeren genossen, den heftigsten Durchfall ohne alle nachtheiligen Folgen sehr schnell stillen und es ist nicht unwahrscheinlich, daß dieses so einfache, als unschädliche Mittel selbst in Cholerafällen sich als sehr heilsam bewähren dürfte. Früher hieß es, wenn die Heidelbeeren gut gerathen seien, hätten die Aerzte wenig zu thun.

Heiserkeit, Mittel dagegen. — Gegen die Heiserkeit, welche bei Vielen nach Erkältung eintritt, binde man die Nacht über ein kleines Flaumfederkissen um den Hals, lasse Dämpfe einathmen, Gerstenschleim, Reglise essen, Brustthee trinken und die unterdrückte Hautausdünstung befördern.

Entsteht Heiserkeit nach Nachtschwärmereien, so ist Hungerkur ein gutes Mittel.

Brustthee und Leinsaamen zu gleichen Theilen mit heißem Wasser übergossen, ist das beste Heilmittel.

Kindern giebt man in solchen Fällen gebratene Aepfel, worin man Zucker hat schmelzen lassen, zu essen.

Andere Mittel sind: Thee mit Eigelb und Kandiszucker zu trinken. — Ein rohes Ei verschlucken. — Austern essen. — Tragantschleim in Wein nehmen. — Früh nüchtern eine Heringsmilch zu essen. — Senfmehl, mit Honig zu Kügelchen gemacht, Morgens essen.

Hustet ein Kind hohl und rauh, so lasse man es im Warmen schlafen und gebe ihm einige Tassen warme Milch zu trinken.

Cacaobutter, Klatschrosensyrup, Pomeranzenblüthenwasser und süßes Mandelöl, von jedem zwei Loth, wird mit einander vermischt und davon alle 2—3 Stunden 1 Theelöffel voll eingenommen. Oder man spült den Hals mit einer Mischung aus drei Tassen Salbeithee und einem Quentchen Alaun.

Einfache Kur für „Verlust der Stimme". Man nehme zehn Minuten vorher, ehe man andauernd reden oder singen will, ein Stückchen Borax von der Größe einer Erbse in den Mund und lasse es auf der Zunge langsam schmelzen und die Kehle hinabgleiten. Für eine volle Stunde lang wird es die Stimme klangreich und voll und rein erhalten. Dies Mittel hat den Vortheil, daß es billig, harmlos, leicht zu erlangen und bequem in der Westentasche bei sich zu führen ist.

Borax, auf diese Weise gebraucht, befördert Schleimabsonderung und verhindert dadurch, daß der Mund und die Kehle trocken werden.

Betreffs eines Mittels gegen Erkältung, „Nitrate of Potassa", lautet das Rezept kurz so: Der Patient lege sich zu Bette, trinke ein Glas Wasser und



sauge an einem Stücke Potasch-Nitrat von der Größe einer Erbse oder Bohne, bis es sich aufgelöst und seinen Weg nach dem Magen gefunden hat. Man kann das Wasser versüßen, um den häßlichen Geschmack des Nitrats zu mildern. Geistlichen, Sängern und Rednern ist zu rathen, stets einige fünf Gran Pulver des Potasch-Nitrats, das von den Apothekern zum Gebrauche fertig hergestellt wird, bei sich zu führen. Es wirkt, wie der Borax, erwärmend, es entfernt die Trockenheit der Kehle und Stimmritze und leistet mehr wie warme Fußbäder, heißer Thee und türkische oder russische Bäder.

Heringe vortheilhaft und gut zu mariniren. — Man wässere die Heringe 2 Tage lang, und zwar jeden Tag mit frischem Wasser, hänge sie mit dem Schwanze an einem Stocke auf, und lasse sie einen Tag an der Luft trocknen, alsdann brate man sie auf einem Rost oder in einer Pfanne, mit Butter.

Der Boden eines ziemlich großen Topfes wird während dem mit Lorbeerblättern, Rosmarin, Gewürznelken, ganzem Pfeffer, Citronenscheiben und Citronenschalen, auch wenn man will mit ein wenig Knoblauch belegt; hierauf kommt nun eine Lage gebratener Heringe, dann wieder eine von obengenannten Species, und so wird abwechselnd fortgefahren, bis der Topf voll ist. Ueber dies Alles wird nun guter Weinessig gegossen und schon nach einigen Tagen kann man Gebrauch davon machen.

Herriko, eine wohlfeile und gute Speise. — Diese wohlschmeckende, gesunde, hauswirthschaftliche Speise zu bereiten, schabe man 4 Pfund gute, rohe Erdäpfel von der Schale rein ab, wasche sie, nehme dann 2 Pfund Rind- und 1 Pfund Schweinefleisch, schneide dieses in beliebige, nicht zu große Stücke, salze und würze es mit Pfeffer und kleingeschnittenen Zwiebeln. Ist dieses geschehen, so nimmt man einen Dämpfasch, legt auf dessen Boden zuerst eine Schicht Fleisch, eine Schicht Erdäpfel, so, daß zuletzt Erdäpfel obenauf liegen. Das Gefäß darf aber nicht voll sein. Es wird gar nichts zugegossen, sondern der Asch mit einem genau darauf passenden Deckel verschlossen und mit einer Schnur fest zugebunden, damit beim Dämpfen nichts vom Dampfe herauskomme; denn eben dieses macht die Speise so wohlschmeckend; das mit dieser rohen Speise gefüllte und verwahrte Gefäß wird nun in einem Kessel mit kaltem Wasser über's Feuer gesetzt. Das Gefäß muß mit seinem Deckel etwa zwei Zoll über dem Wasser vorstehen, damit beim Kochen das wallende Wasser in den Speiseasch nicht eindringen kann. Von der Zeit an, als das Wasser kocht, muß solches ungefähr eine Stunde im Kochen erhalten werden; alsdann wird der Herriko völlig durchdampft sein. Das Gefäß wird geöffnet und in einer Schüssel auf den Tisch gebracht.

Himbeeren, große, zu ziehen. — Gewöhnlich überläßt man die Himbeerenstauden ihrem Schicksale, nachdem man sie in irgend einen Winkel gepflanzt hat. So wachsen sie wild durcheinander, vermehren sich über Gebühr und verlieren wie an Raum so an Größe der Stöcke und Güte der Früchte. Pflanzt man sie dagegen auf ein freies Land, 1 — 2 Fuß von einander entfernt, behackt und düngt sie jedes Jahr, nimmt die neuen Wurzelausschläge, die sich zwischen der Anpflanzung bilden, von Zeit zu Zeit weg, umgiebt die alsdann 5—6 Fuß hoch wachsenden Stöcke mit einer vor den Winden schü-

ßenden horizontalen Stangenumgebung, so wird man Quantität und Qualität der Früchte erheblich verbessert finden.

Auf den Anbau dieser schönen Frucht mit ihrem köstlichen erquickenden Safte sollte viel mehr Sorgfalt verwendet werden, als dies bis jetzt zu geschehen pflegte.

Zudem ist derselbe auch sehr lohnend, indem die Himbeere in den deutschen Apotheken immer ein sehr gesuchter Artikel ist.

Ein guter Himbeersaft ist, zumal in der heißen Jahreszeit, ein köstlicher Genuß.

Himbeersaft einzumachen. — Man nimmt gute Himbeeren, welche am selbigen Tage gepflückt sein müssen, an welchem man sie gebrauchen will, ringt sie durch ein Tuch, wiegt hierauf den Saft, thut zu 3 Pfund Saft 1 Pfund Zucker, stellt dies in einer verzinnten Kasserole aufs Feuer und läßt den Saft unter stetem Abschäumen so lange kochen, bis er etwas dick wird. Wenn er sodann abgekühlt ist, gießt man ihn in kleine Bouteillen, pfropft sie mit neuen Korken und verpicht sie gut.

Hollunderbeerwein. — Man nehme ein etwa 41 Gallonen enthaltendes Molassesfaß, worin noch fünf Gallonen Molasses sind, thue dazu 15 Gallonen ausgepreßten Holderbeersaft, 20 Gallonen Wasser und 2 Gallonen Weingeist. Später kann man auch einige Unzen Weinsteinsäure und etwas Marmorstaub oder Kreide hinzufügen, wodurch das Sauerwerden verhütet wird. So lange die Gährung dauert, lasse man das Spundloch offen. Der Wein ist stark und trinkt man im Winter davon anstatt Milch im Thee, kann man der stärksten Kälte Trotz bieten.

Holzarbeiten gegen Feuchtigkeit zu schützen. — Das Schutzmittel besteht in feinem Graphitpulver, mit welchem die gut ausgetrockneten Holzarbeiten eingerieben oder gebürstet werden.

Seit langer Zeit wendet man dieses Verfahren besonders bei Holzuhren an, wo die Wellen und Holzräder nicht der Zierde wegen mit Graphit eingerieben werden, sondern um sie vor dem Schwinden oder Anschwellen zu bewahren.

Holzfirniß oder Holzlack, der siedendem Wasser widersteht. — Man nimmt 1½ Pfund Leinöl, 2 Pfd. Bernstein, 10 Loth gestoßene Silberglätte, 10 Loth gestoßene Mennige und 10 Loth gestoßenes Bleiweiß. Man läßt das Leinöl in einem Topfe sieden, in welchem man die Silberglätte, die Mennige und Bleiweiß in einem leinenen Säckchen so aufhängt, daß es den Boden nicht berührt. Das Oel bleibt über dem Feuer, bis es anfängt braun zu werden, alsdann nimmt man es weg und läßt es noch einmal aufsieden mit einer gereinigten Knoblauchsknolle. Ist diese ausgetrocknet, so nimmt man eine andere und fährt fort bis zu 6 oder 7 Knollen. Darauf läßt man den Bernstein in einem nicht glasirten irdenen Topfe schmelzen und schüttet denselben siedend heiß zu dem Leinöl. Man nimmt, um den Bernstein zu schmelzen, etwa 4 Loth Leinöl, womit man denselben anfeuchtet, um die

Schmelzung bei einem sehr starken Feuer zu erleichtern. Den geschmolzenen Bernstein läßt man mit dem Leinöl noch etwa 2 Minuten kochen.

Alsdann nimmt man die Mischung vom Feuer weg, gießt sie durch ein etwas feines Leinentuch, und wenn sie erkaltet ist, thut man sie in eine Flasche, welche man fest verschließt, damit der Lack nicht austrockne.

Ehe man den Firniß aufträgt, muß man das hölzerne Geräthe glätten. Alsdann wird eine Mischung von Kienruß, Firniß und Terpentinöl mit einem feinen Pinsel auf das Holz getragen. Ist der Anstrich trocken, so trägt man einen zweiten auf bis zum vierten Anstrich. Darauf wird das Stück an einen Ofen gesetzt, um gänzlich auszutrocknen und alsdann polirt.

Zu hölzernen Geräthen dieser Art nimmt man am liebsten Nußbaum-, Ulmen- oder Kirschbaumholz, weil diese Holzarten porös sind, und wenn man sie vollkommen getrocknet hat, sich nicht mehr werfen. Hat man das Stück aus dem Rohen gearbeitet, so stellt man es zum Trocknen in den Ofen und arbeitet es alsdann ins Feine. Um dem Anstriche eine rothe Schattirung zu geben, reibt man ein wenig Mennige oder Zinnober in den Firniß und so kann man jede andere Farbe sich verschaffen.

Holz gegen Würmer zu schützen. — Man reibt die Möbeln mit einer Speckschwarte und zwar so oft, bis die Löcher durch den abgeriebenen Speck verstopft worden sind. Wichst man nun die Geräthe mit Wachs und wiederholt dies von Zeit zu Zeit, so kann man sicher sein, daß kein weiterer Wurm sich in das Holz machen wird.

Holzkohle als Medizin. — Das „Live Stock Journal" behauptet, daß die meisten Krankheiten des Viehes vom schlechten Futter, schlechter Stallung und schlechter Pflege herrührten. Sobald ein Thier krank wird, soll man dasselbe in einen luftigen aber warmen Stall bringen, dasselbe mit guter Streu versehen und fleißig bürsten. In neun von zehn Fällen sind die Verdauungswerkzeuge in Unordnung und man gebe ihnen eine Kaffeetasse voll pulverisirte Holzkohle in einer Weinflasche mit Wasser gemischt ein. In keinem Falle schadet diese Medizin etwas und in außerordentlich vielen Fällen ist dieselbe genügend, dem Thiere Appetit zu geben, so daß dasselbe, wenn auf die Weide gebracht, frisches Gras frißt.

Holz so hart wie Eisen zu machen. — Hierzu nimmt man 1 Theil feinen Kieselsand und 2 Theile mildes Kali, schmelzt dieses in einem Schmelztiegel zusammen und löst das Ganze heiß in Wasser auf. Mit dieser Composition wird das zu versteinernde Holz so oft angestrichen, bis nichts mehr eindringt, oder sind es keine größeren Quantitäten, so können sie auch gleich in obige Auflösung hineingelegt werden. Nimmt das Holz keine Flüssigkeit mehr an, so wird es noch mit einer Auflösung von Eisenvitriol getränkt und nachdem es gehörig getrocknet, in's Wasser gelegt und darauf gut getrocknet. Es bekommt dies so zubereitete Holz nach und nach eine Härte wie Eisen und Stein und läßt sich selbst poliren.

Am geeignetsten ist jedoch Eichenholz, obgleich auch andere Holzarten eine verhältnißmäßig gleiche Härte erhalten.

Holz unverbrennbar zu machen und es vor dem verderblichen Einflusse des Wassers zu schützen. — Man reibe $\frac{1}{4}$ Peck feinen Sand, $\frac{1}{2}$ Peck gesiebte Holzasche und $\frac{3}{4}$ Peck gelöschten Kalk mit Leinöl zu einem Teige und bestreiche damit das Dach oder andere Holzgegenstände zwei bis dreimal, das erste Mal nur dünn, das zweite und dritte Mal aber stark, wodurch das Holz unverbrennbar wird. In Wasser wird dieser Anstrich hart wie Stein und ist daher auch zum Anstreichen von Wasserbehältern sehr anwendbar.

Holzwerk vor dem Verfaulen zu schützen. — Ausgehend von der Annahme, daß die Hauptursache der Zerstörung des Holzes, atmosphärische Feuchtigkeit, nur durch die beiden Endflächen der Holzstämme in diese eindringt und dann, ähnlich wie bei der Saftcirculation, sich darin ausbreitet, kann man der Zerstörung einfach durch hermetischen Verschluß dieser Endflächen begegnen. Zu dem Ende werden die letzteren mit Theeröl, Schieferöl oder einem anderen leicht brennbaren Oele stark angefeuchtet und dieses Oel dann angebrannt, um die Feuchtigkeit aus den Holzzellen zu entfernen.

Sowie die Flamme erlischt, stellt man den Holzstamm einige Zoll tief in eine heiße Mischung von schwarzem Pech, Theer und Schellack, welche nach dem Erkalten die Hirnseiten des Holzes so genau verschließt, daß weder Luft noch Wasser einzudringen vermögen. Schließlich bestreicht man die Fläche noch mit heißem Theer.

Holzwurm, gegen denselben. — Die verschiedenen Arten desselben sind am gefährlichsten im Bauholz und zwar hauptsächlich im Nadelholz. Holz, in welchem der Saft in Stockung gerathen ist, ist demselben mehr ausgesetzt als gesundes kräftiges, der Kern weniger als der Splint und die äußere Holzlage. Sichere Mittel dagegen, besonders im Bauholz, giebt es nicht. In Möbeln hat man die Tödtung der Thiere durch Eingießen von Salzgeist in die Löcher mit Erfolg versucht. Auch Terpentingeist soll dazu dienen. Ebenso kann man Holzarbeiten dadurch sichern, daß man sie, ehe sie gefirnißt, polirt oder angestrichen werden, mit einer Auflösung von Aloe in heißem Wasser, etwa 12 Loth in 1 Gallone, mehrmals wäscht. Auch Häute und andere Dinge werden durch dieses Mittel vor Wurmfraß geschützt. Die Aloeauflösung muß jedesmal vor dem Gebrauch gewärmt und gut umgerührt werden.

Gegen den Holzwurm in Obstbäumen wird folgendes Mittel empfohlen: Im Frühjahre, wenn der Saft im Steigen ist, bohre man zwei Fuß über der Erde ein $\frac{3}{4}$ Zoll breites Loch in den Baum, fülle es mit Schwefelblüthe und verschließe es wieder mit einem hölzernen Zapfen. Der Wurm soll dadurch vertrieben werden, die Bäume aber keinen Schaden leiden.

Holz zu färben. — Gelb. Man wählt irgend ein weißes Holz, das man mehrere Mal mit einem Pinsel überfährt, der in eine Curcumee-Tinktur getaucht wird.

Zu dieser Tinktur nimmt man 2 Loth gepulverte Curcumee, auf welcher man 4 Pfund Weingeist einige Tage stehen läßt und dann abklärt. Soll die Farbe ein wenig röthlich werden, so thut man etwas Drachenblut, das man in jeder Apotheke erhält, hinzu. Man kann auch mit Scheidewasser

das Holz gelb farben, wodurch man zuweilen eine sehr schöne Farbe erhält, die aber leicht ins Braune nachdunkelt. Auch muß das Scheidewasser nicht zu stark sein, sonst wird das Holz schwarz.

Roth. Man erhält eine sehr schöne rothe Farbe, wenn man auf Brasilienholz verfaulten Urin oder Wasser mit Potasche geschwängert, so gießt, daß auf eine Unze Potasche 7 Pfund 6 Unzen Wasser kommen. Auf ein Pfund Brasilienholz gießt man 7½ Pfund von jenen Flüssigkeiten und läßt die Mischung etwa 3 Tage bei häufigem Umrühren stehen. Alsdann wird die Flüssigkeit abgegossen, bis zum Sieden erhitzt und sogleich das Holz mittelst eines Pinsels bestrichen, bis es hinlänglich gefärbt ist. Darauf wird es, so lange es noch feucht ist, mit einer Alaun-Auflösung (4 Loth Alaun in 2 Pfund Wasser) bestrichen.

Um ein minder lebhaftes Roth zu erhalten, löset man 2 Loth Drachenblut in 1 Pfund Weingeist auf und trägt die Flüssigkeit mit einem Pinsel auf, bis das Holz die gehörige Farbe hat.

Zu Rosenroth thut man in die Brasilienholz-Auflösung 4 Loth Potasche und braucht sie, wie oben angegeben ist. Man muß dann aber das Holz mit Alaunwasser überstreichen. Man kann die Farbe mehr oder weniger blaß machen, wenn man die Zuthat von Potasche vermehrt, aber dann muß auch das Alaunwasser stärker sein.

Blau. Um Holz blau zu färben, löset man Kupfer in Scheidewasser auf und bestreicht das Holz mehrmals mit dieser erwärmten Flüssigkeit. Alsdann löset man 4 Loth Potasche in 1 Pfund Wasser auf und bestreicht mit dieser erwärmten Auflösung das mit der Kupferauflösung gefärbte Holz, bis es vollkommen blau ist.

Grün. Man löset Grünspan in Weinessig auf und bestreicht das Holz mit der warmen Auflösung.

Purpurfarbe. Man bestreiche das Holz mehrere Mal mit einer starken Abkochung von 1 Pfund Campeschenholz, ¼ Pfund Brasilienholz in 7½ Pfund Wasser, die man wenigstens eine Stunde hat sieden lassen. Wenn das Holz die gehörige Farbe hat, so läßt man es trocknen und überstreicht es alsdann leicht mit einer Auflösung von einem Quentchen Potasche in 2 Pfund Wasser. Man muß aber diese Auflösung mit gehöriger Vorsicht anwenden, weil sich die Farbe allmählig von Rothbraun in eine ins Dunkelblaue spielende Purpurfarbe verändert; jedoch muß man die Mittelfarbe zwischen diesen beiden zu erhalten suchen.

Mahagoni-Farbe. Man braucht dazu Krapp, Brasilienholz und Campeschenholz-Auflösung. Jeder dieser Farbenstoffe giebt ein mehr oder minder braunes Roth und man mischt sie so, daß man die gewünschte Farbe erhält.

Schwarz. Zuerst überstreicht man das Holz mehrere Male mit einer heißen Campeschenholz-Auflösung. Alsdann macht man einen Aufguß von 8 Loth gestoßenen Galläpfeln mit 4 Pfund Wasser, die man 3 Tage in der Sonne oder in gelinder Wärme stehen läßt. Mit dieser Flüssigkeit bestreicht man das Holz ungefähr 4 Mal. Man kann es alsdann mit einer starken Bürste und schwarzem Wachse poliren.

Mahagonibeize für harte Hölzer. Man beizt das Holz mit Salpetersäure, überstreicht es mehrere Male mit einer filtrirten Auflösung von 1 Loth

Alkanawurzel, 2 Loth Aloe und 2 Loth Drachenblut in Alkohol und reibt es zuletzt mit altem Leinöl ab.

Zur Färbung von Holz in allen Farbentönen, vom Braunschwarz an bis Kirschroth, wird auch übermangansaures Kali angewendet. Zu diesem Zwecke wird die zu färbende Holzfläche befeuchtet und dann mit einer starken Lösung jenes Salzes in Wasser bestrichen. Je länger die Einwirkung währt, desto dunkler, je kürzere Zeit, desto heller wird die Färbung, so daß wenige Proben hinreichen, um für die zu färbende Holzart die gehörige Zeitdauer für die gewünschte Nuance zu finden. Die Holzfaser wirkt auf die eindringende Lösung zersetzend ein, es entsteht ungelöstes Mangansuperoxyd, (Braunstein), welches gleichzeitig durch das frei werdende Kali in der Cellulose fixirt wird. Wenn beim Färben der gewünschte Farbenton erreicht ist, wird die Holzfläche mit lauwarmem Wasser wiederholt gewaschen, so daß alles noch unzersetzte Salz fortgenommen wird; dann wird das Holz getrocknet und demnächst geölt und polirt. Die Färbung soll namentlich auf Kirschbaum-, Birnbaum- und Nußbaumholz eine sehr schöne sein. Sie ist außerdem unveränderlich.

Holz zu verbessern. — Zur Verbesserung des Holzes dient das Abwelkenlassen der Bäume durch Ringeln, d. h. durch Abschälung der Rinde vom Stamme. Das Holz wird schwerer, fester und dauerhafter. Versuche ergaben, daß Nadelhölzer bis zu 42 Prozent an Gewicht zunahmen, wahrscheinlich zum Theil durch Harz, das in absterbendem Holze verhärtete. Durch das Abwelken wird ferner dem Holze auf natürlichem Wege das Wasser entzogen und seine Reservestoffe, Stärkemehl und Gerbmehl, werden aufgezehrt. Dadurch bietet es den mikroskopischen Feinden des Holzes, der Pilzbildung und den Holzkäfern weniger Nahrung. Es ist fester, zäher, schwerer zu bearbeiten und reißt weniger. Dasselbe war mit den Laubhölzern der Fall, deren Stämme man durch Ringeln ihrer Rinde beraubt und so einige Jahre lang abwelken ließ, bevor man die Bäume fällte.

Hufsalben. — Für spröde Hufe. Nimm 2 Loth gelbes Wachs, 4 Loth Rindertalg und 6 Loth Fischthran, schmilz das ganze auf gelindem Feuer und schmiere den Huf fleißig damit ein. Wünscht man die Hufsalbe schwarz, so setzt man etwas Kienruß zu, nie aber so viel, daß sie zur dicken Schmiere wird.

Für mürbe, brüchige, oder sogenannte Wasserhufe. Nimm gelbes Wachs und Terpentin, von jedem 2 Loth, schmilz sie bei gelindem Feuer, füge hinzu Schweinefett und Leinöl, von jedem 4 Loth, und bestreiche den ganzen Huf, besonders auch die Krone desselben damit.

Für Pferde, welche viel im Wasser oder Morast gehen müssen. Nimm 8 Loth Wagentheer und 24 Loth Schweineschmalz, mische beides unter einander und schmiere die Hufe damit täglich ein.

Hühner, zur Zucht derselben. — Eine Thatsache ist es, daß das junge, dem Ei entschlüpfende Thier gerade zwei Drittel des Eies wiegt. Darum ist es von Wichtigkeit, nur die schwersten Eier ausbrüten zu lassen, wenn man das junge Geflügel stark und groß haben will.

Eine für die Hauswirthschaft nicht ganz unwichtige Entdeckung ist die, daß man es ganz in seiner Gewalt hat, Hähne oder Hennen ausbrüten zu lassen. Die Hähnen=Eier haben nämlich eine längere Spitze und um diese befinden sich kleinere, dem Auge leicht erkennbare Aederchen, die wie Einschnitte aussehen. Die Hennen=Eier haben diese Kennzeichen nicht und sind am obern Ende mehr abgestumpft.

Zu machen, daß die Hühner legen. — 1. Man löse 1 Unze Glaubersalz in 1 Topf Wasser auf, knete mit einem Theile desselben gut gekochte Kartoffeln und gebe diese den Hühnern. Bei dieser Nahrung halte man 4—5 Tage, und lasse sie aus einem irdenen Gefäße klares Wasser nach Gefallen saufen, 1 Unze Glaubersalz ist hinreichend für 6—7 Hühner.

2. Ein französischer Gutsbesitzer will das Mittel gefunden haben, die Hühner regelmäßig jeden Tag des ganzen Jahres legen zu machen, indem er sie mit Pferdefleisch füttert. Bekannt ist es übrigens, daß Hühner, welche viel Würmer und drgl. erhalten, auch reichlich legen.

3. Wenn man unter das Futter der Hühner eine hinreichende Quantität Eierschalen oder Kalk mengt, so verzehren sie dieselben nicht nur begierig, sondern legen auch zwei= bis dreimal so viel Eier als sonst. Eine gutgenährte Henne ist im Stand, eine Menge Eier zu liefern, doch sie kann dies nicht ohne das nöthige Material zur Bildung der Schalen, wenn ihr Futter auch sonst noch so nahrhaft ist, und müßte damit ganz aufhören, wenn sie nur mit kalkfreiem Futter und Wasser ernährt würde.

Hühner auch im Winter zum Eierlegen zu bringen. Es ist eine bekannte Thatsache, daß hauptsächlich die eintretende Kälte im Winter die Hühner vom Eierlegen abhält. Dies kann aber leicht dadurch vermieden werden, daß man die Hühner in warme Ställe bringt, namentlich in solche, die durch einen eigens dazu angebrachten Ofen etwas geheizt werden können, und man wird den sehr bedeutenden Vortheil haben, von allen seinen Hühnern auch im Winter frische Eier zu erhalten.

Hühner, die bei den Bauern häufig im Winter in der Stube bleiben, legen fortwährend, was schon der beste Beweis unserer aufgestellten Behauptung ist. Die Hühner indeß noch besonders dazu zu veranlassen, muß man ihnen auch angemessenes Futter reichen, wozu am tauglichsten warm gemachte braun geröstete Gerste ist. Auch kann man diese stark geröstete Gerste aufsieden und den Hühnern zu fressen und das Wasser, worin sie gesotten ist, zu saufen geben.

Der Nesselsame, als taugliches Futter, wurde schon früher oben erwähnt, wir wollen deshalb hier nur noch die Leinsamenhülsen als ein wirksames Mittel zur Erreichung obigen Zweckes anführen. Diese werden in einem warmen Ofen getrocknet, zu einem gröblichen Pulver gestoßen und mit einem gleichen Theile Weizenkleie mit ebensoviel Eichelmehl vermengt. Aus dieser Substanz bereitet man mit Zusatz von Wasser einen Teig, der den Hühnern vorgesetzt wird und große Fruchtbarkeit erzeugt.

Ein gutes Hühnerfutter, wonach Hühner sehr fleißig legen, ist Folgendes.

3 Theile gekochter und gestampfter Kartoffeln werden mit 2 Theilen Kleie, (am besten Weizen= oder Gerstenkleie,) ebenso wie der Brodteig eingesäuert (mit Sauerteig), gleich dem Brod geformt und beim Backen mit in den

Ofen gebracht, doch so, daß jene Stücke nicht allzu hart werden. Hiervon gibt man den Hühnern neben ihrem gewöhnlichen Futter täglich etwas, auch kann man dieselben, wenn die Masse so weit reicht, ausschließlich damit erhalten. Die auf solche Weise gefütterten Hühner legen, wie man aus Erfahrung weiß, während des ganzen Sommers; vielleicht daß die Säure, dann aber auch die Kleie, und die gleichsam gebratenen und so ihres Fruchtwassers mehr und mehr beraubten Kartoffeln, gleichzeitig dazu beitragen. Bekannt ist übrigens, daß die Hühner Sauerteig zeitweise gern fressen und daß ihnen derselbe auch ganz gut bekommt. Das hier empfohlene Verfahren dürfte um so mehr Beachtung verdienen, als es besondere Kosten nicht verursacht; denn es wird sich beim Backen immer noch ein Platz im Backofen für das Hühnerbrod, wie die Leute es nennen, finden.

Die Zwiebel ist nicht allein ein außerordentlich wohlthuendes Futter für Hühner, sondern auch ein Vorbeugungsmittel gegen die meisten Hühnerkrankheiten. Bei Verwundungen und Entzündungen des Kopfes, des Schlundes und der Augen kann die Zwiebel sogar als ein specifisch wirkendes Mittel betrachtet werden. Um sie zweckmäßig zu verwenden, muß sie fein verhackt mit einer mäßigen Beimischung von Mehl den Thieren zwei bis dreimal wöchentlich in einer solchen Quantität gegeben werden, wie sie von diesen nur immer verzehrt wird.

Wie viele Eier vermag ein Haushuhn zu legen? Eine Henne hat in ihrem Eierstocke in runder Zahl nur 600 Eierchen. Sie legt, wenn es gut geht, im ersten Jahre nach dem Ausbrüten etwa 20 Stück, im zweiten 120, im dritten 135, im vierten 114, die folgenden vier Jahre aber nimmt die Zahl der Eier stetig um 20 ab und im neunten Jahre legt die Henne im besten Falle nur 10 Eier. Wer also eine richtige Uebereinstimmung zwischen Futter und Leistung haben will, hält sich keine Henne länger als vier Jahre, es wäre denn der seltenen oder werthvollen Rasse halber, der sie angehört.

Hühner zu mästen. Will man Hühner in kurzer Zeit fett machen, so dürfen sie nicht mehr herumlaufen, sondern müssen in Hühnerkörbeu oder Hühnerställen, durch deren Sprossen sie langen können, gehalten werden. Innerlich wird der Boden mit Stroh belegt und solches alle Tage frisch erneuert. Zum Futter giebt man ihnen gesottenen Weizen und Gerste, Brod in Milch eingeweicht, einen Nudelteig von Gersten- und Hafermehl und wechselt damit ab, damit sie lieber fressen. Will man die Hühner in ganz kurzer Zeit fett machen, so muß man solche mit ganz kleinen Nudeln stopfen, worunter eine sehr geringe Quantität pulverisirtes Spießglanz ist. Die jungen Hühner erhalten noch in Milch gesottene Hirse und einen Teig von Gersten und Hafermehl mit Syrup vermischt, wovon sie sehr bald sehr fett und groß werden.

Hühner vom Ungeziefer zu befreien. Wenn die Hühner Abends sich in ihren Stall begeben haben, lege man die Zweige von Erlenbäumen hinein und am folgenden Morgen wird man sie voller Hühnerläuse finden, da diese den Geruch der Erlen außerordentlich lieben; man verbrennt dann diese Zweige. Einige Mal dieses Mittel wiederholt, befreit die Hühner von diesem Ungeziefer.



Zur Reinigung der Hühnerställe von Insecten empfiehlt man, den Stall des Morgens, sobald die Hühner ihn verlassen haben, durch über glühende Kohlen verdampfte Schwefelblüthe dergestalt mit Schwefeldampf zu füllen, daß dieser in alle Fugen und Risse eindringt. Bis Mittag halte man die Stallthüre und alle Oeffnungen fest geschlossen, dann aber öffne man sie, damit frische Luft einströme und der Schwefelgeruch sich verliere. Die Hühner werden nun von ihren Plagegeistern befreit sein, und haben die noch vorhandenen wenigen Schwefeldämpfe keinen nachtheiligen Einfluß auf sie.

Dyssenterie der Hühner. Als ein wirksames Mittel gegen diese böse Krankheit des Federviehes scheint sich die Ipecacuanha zu bewähren. Aus 50 Centigrammen der pulverisirten Wurzel werden mit Gummipulver und Gummischleim 4 Pillen gemacht und solche dem Patienten im Verlauf von 2 Stunden eingegeben. Darauf tränkt man das Thier mit Kamillen- oder Pfeffermünzthee.

Ein erfahrener Mann giebt gegen die Hühner-Cholera folgendes Mittel an: „Auf der Spitze der Zunge des kranken Huhnes befindet sich ein schwarzer Flecken, den man mit einem Messer oder mit dem Finger zu beseitigen hat. Ist das geschehen, so reibe die Stelle, wo der Flecken war, mit Salz, um Bluten zu verhüten. Unser Gewährsmann will durch dieses Verfahren schon Hunderte von Hühnern gerettet haben.

Hühneraugen (Corns), Mittel dagegen. — Folgende Mittel werden als probat empfohlen:

1 Theelöffel voll Theer,
1 „ „ Salpeter,
1 „ „ Kochzucker,

zu einer Salbe gemacht, auf Leder gestrichen und auf die Hühneraugen gelegt, vertreiben solche.

Man tauche ein dünnes Hölzchen in ein Glas mit Spiritus nitri, und betupfe die Hühneraugen Morgens und Abends damit, worauf sie nach 8 oder 14 Tagen sammt der Wurzel ausfallen. Dabei ist aber große Vorsicht anzurathen, da jener Spiritus zu den schärfsten ätzenden Substanzen gehört. Um die gesunde Umgebung des Hühnerauges, sowie den darüber zu ziehenden Strumpf vor Schaden zu schützen, umwickle man nach jedesmaligem Betupfen die Zehe mit einem feinen Talgläppchen.

Man lege geschabte Seife auf, oder ein Blatt der Hauswurz, nachdem vorher in einem warmen Fußbade der obere Theil des Hühnerauges abgeschält worden war.

Man nimmt Weinsteinsalz, ungefähr so viel, daß das Hühnerauge damit bedeckt wird, und bindet ein Stückchen Leinewand darüber, dann feuchtet man die Leinewand mit einem Tropfen Wasser an; in 3 bis 4 Tagen kann man es abnehmen, und das Hühnerauge verliert sich. Man hüte sich aber vorzüglich vor Tragung enger Schuhe.

Hühneraugenpflaster, welches sehr zu empfehlen ist, besteht in 2 Loth Gummi ammonicum, ebensoviel gelbes Wachs und 3 Quentchen Grünspan; das Gummi wird mit dem Wachse zusammen aufgelöst, der Grünspan dar-

unter gerührt und sodann, auf ein Läppchen gestrichen, auf's Hühnerauge gelegt.

Man lege folgendes Pflaster auf, das man dick auf Leder streicht; nimmt Schierlings=, Seifen= und Mercurialpflaster, von jedem 2 Quentchen, Kampher 1 Scrupel, und mische es.

Man klebe eine zinnoberrothe Oblate auf das Hühnerauge, lasse dieselbe darauf liegen, oder ersetze sie, wenn sie abgegangen ist, durch eine neue und fahre einige Wochen so fort.

Als neuere Mittel sind wegen ihrer Einfachheit zu empfehlen: Fußbäder mit Pottasche versetzt. Auf 8 Quart Wasser 1 Loth Pottasche. Oder das Befeuchten mit einer bloßen Pottaschenauflösung. 1 Loth Pottasche aufgelöst in 4 Loth Wasser.

Man schneidet eine große, fette Rosine auf, nehme die Kerne heraus und binde sie auf das Hühnerauge, nachdem dasselbe durch warme Bäder weich gemacht und dann abgeschabt worden ist. Muß täglich wiederholt werden.

Die grünen Blätter des Epheu, in Weinessig geweicht, lege man zur Zeit des abnehmenden Mondes einige Tage lang täglich 3 bis 4 Mal frisch auf das Hühnerauge.

2 Unzen Gummi ammoniac, 2 Unzen weißes Wachs, 2 Unzen weißes Pech, ½ Unze venetischen Terpentin, 1 Unze Hirschtalg, ¼ Unze gestoßenen krystallisirten Grünspan, rühre die Masse während des Schmelzens fortwährend um, nimmt sie dann vom Feuer und gießt sie, wenn sie beinahe kalt geworden, in kleine Schachteln oder weiße Porzellankruken. Will man dieses Pflaster anwenden, so beschneidet man erst das Hühnerauge so gut wie möglich, jedoch so, daß kein Blut nachfolgt, streicht dann etwas von dem Pflaster auf feines Leder und legt es auf. Gewöhnlich ist in 14 Tagen der Leichdorn verschwunden.

Als ein sicheres Mittel wird empfohlen, Rinde von einem gewöhnlichen Weidenbaum zu Asche zu brennen und letztere mit starkem Essig zu mischen, bis es einen Brei bildet, womit man die Hühneraugen zweimal des Tages tüchtig bestreicht. Dieselben verschwinden nach kurzer Zeit.

Die stärkste Essigsäure, Abends und Morgens drauf gestrichen, vertreibt die Krähenaugen in einer Woche. Ebenso 1 Theil Chromsäure in 2 Theile Wasser aufgelöst, womit man die Hühneraugen täglich zweimal betupft. Chromsäure ist giftig und sorgfältig aufzubewahren.

Einer, der von dieser Plage gewaltig gelitten haben will, giebt folgendes Mittel zur Vertreibung der Leichdörner: „Man binde Abends beim Zubettgehen ein in Essig getauchtes Stückchen Brod mittelst eines Wachstuchlappens auf das schmerzende Hühnerauge. Nach zwei oder dreimaliger Wiederholung dieses Experimentes soll das Hühnerauge verschwunden sein.

Nehme gleiche Theile von Reuter= und Galbanumsalbe: vermische sie gut, spreite auf ein Stückchen weiches Leder und lege es Morgens und Abends auf das Krähenauge.

Folgendes Mittel soll probat sein: Man nehme ein Stückchen rohes Rindfleisch und lege es in Essig. Täglich schneide man so viel davon ab als nöthig ist, um die Warze oder das Hühnerauge zu bedecken und befestige es durch eine Binde oder ein Pflaster auf demselben. Es genügt, jede Nacht

die Warze so zu behandeln und bei Tage kann man es bei Seite lassen. In 14 Tagen ist sie sicherlich verschwunden.

Folgendes ist in keinem einzigen Falle fehlgeschlagen: ein Pfund Aetzpottasche, vier Drachmen Belladonna, zwei Unzen Magnesia, zu einer Salbe mit einander verrieben.

1 Loth gelbes Wachs
1 Loth Ammoniakgummi,
3 Quentchen gepulverten Grünspan,

verschmelze die beiden ersten und setze dann den Grünspan zu, schneide dann, wenn es kalt geworden ist, mit einem gewärmten Messer ein Stückchen ab und lege es auf das zuvor tüchtig abgeschabte Hühnerauge. Man umwickle es mit einem Läppchen und das Hühnerauge wird bald verschwinden.

Hülsenfrüchte, getrocknete, weich und verdaulich zu machen. — Um bei Erbsen, Bohnen, Linsen diesen Zweck zu erreichen, setzt man gewöhnlich etwas doppelt kohlensaures Natron zum Kochwasser. Weit besser, wenn auch in minder kurzer Zeit, wird dies erreicht, wenn die Saamen 12 bis 15 Stunden in kaltem Wasser gequellt werden. Dasselbe wird sodann abgegossen und die feuchten, in dem zugedeckten Topfe befindlichen Saamen an einem mäßig warmen Orte 36 bis 48 Stunden stehen gelassen. Auf diese Weise wird die Keimung angeregt und dadurch die Bildung einer geringen Menge Zucker und die Erweichung der Saamenlappen herbeigeführt. Werden die Saamen nun gekocht und in gewöhnlicher Weise zubereitet, so erhalten sie so ziemlich den Charakter der grünen, frischen Gemüse, sind zart und leicht verdaulich.

Den Hausfrauen dürfte es erwünscht sein, ein Mittel zu erfahren, durch welches hart kochende Erbsen in ganz kurzer Zeit vollkommen weich gekocht werden können. Dieses Mittel besteht ganz einfach darin, daß man den Erbsen, wenn sie zugesetzt werden, ein klein wenig Soda beimischt, etwa einen Kaffeelöffel voll auf eine Mahlzeit von sechs Personen. Selbst solche Erbsen, welche ein oder mehrere Jahre alt sind, kochen auf diese Weise noch ganz weich.

Man schüttet nach Verhältniß der Menge, ein bis zwei Messerspitzen Pottasche in das Gemüse und läßt sie mit kochen; die Gemüse werden viel geschwinder weich und erhalten einen sehr guten Geschmack.

Selbst zusammengelaufene Milch oder Sahne kann man dadurch wieder herstellen, wenn man etwas von diesem Laugensalze mitkochen läßt.

Hunde und Pferde an sich zu gewöhnen. — Vor allen Dingen ist nöthig, daß man die Thiere stets freundlich und gleichmäßig behandelt, sie nie schlägt oder gar mißhandelt. Mißhandlungen vergessen sie sehr ungern und oft gar nicht. Ein alter Forstmann, der viele Hunde dressirte, schmeichelte ihnen nach jeder Dressur und gab ihnen ein Stück Semmel, das er zuvor unter den schwitzenden Arm gelegt, wodurch es etwas angefeuchtet war. Dadurch wurden ihm diese Hunde sehr treu und anhänglich, und ein Jeder kann das Verfahren leicht bei seinen Hunden anwenden.

Pferde kann man dadurch sehr zähmen und an sich gewöhnen, daß man ihnen beim Ritt nach jeder guten Gangart, nach einem glücklich ausgeführten

Sprunge über einen Graben u. s. w. den Hals klopft und ihnen ein Stückchen Zucker giebt, den sie sehr gern fressen, und sie dabei niemals ohne Grund mißhandelt.

Hundswuth (Tollwuth, Wasserscheu), Mittel dagegen. — Die ersten Erscheinungen, welche bei einem Hunde auf die Heranbildung der Wuth hindeuten, sind: Das Benehmen des Hundes ist im Vergleiche mit seinem früheren ganz verändert; der freundlich und zutraulich gewesene Hund wird mürrisch und unfreundlich, heftig und leicht zum Zorne geneigt; manchmal zeigt er sogar Neigung zum Beißen. Eigentliche Beißsucht jedoch ist in dem Zeitraum der Heranbildung der Wuth noch nicht vorhanden und beißen die betreffenden Hunde in diesem Zeitraume nur, wenn sie gereizt werden.

Zugleich macht sich an denselben eine auffallende Unruhe bemerkbar; bald steht er von seiner Lagerstätte auf, bald legt er sich wieder nieder und krümmt sich wie zum Schlafe zusammen, fährt jedoch bald wieder plötzlich auf und wechselt häufig seinen Lagerplatz.

Bei manchen Hunden treten schon im allerersten Beginne der Wutherkrankung Sinnestäuschungen auf. Bald nämlich bleibt er wie auf der Lauer mit gespannter Aufmerksamkeit stehen und schnappt dann plötzlich in die Luft, als ob er eine Fliege erhaschen wollte; bald wieder fährt er auf und heult gegen die Wand des Zimmers, als ob er jenseits derselben ein Geräusch vernommen hätte, und doch ist weder eine Fliege in seiner Nähe, noch ein Geräusch zu hören.

Mit der Veränderung des Benehmens, dem Auftreten der auffallenden Unruhe, tritt auch eine Veränderung in der Freßlust auf und zwar derart, daß der wuthkranke Hund wohl noch einige Bissen seiner Lieblingsspeise zu sich nimmt, das gewöhnliche Futter jedoch unberührt stehen läßt; dagegen tritt die Neigung hervor, ungenießbare Gegenstände, wie Holz, Leder, Tuchlappen, Stroh, u. s. w. zu verschlingen.

Die sogenannte Wasserscheu kommt bei dem wüthenden Hunde nicht vor, indem mancher wüthende Hund mit Begierde Wasser säuft.

Ein weiteres sehr wichtiges Zeichen der Wutherkrankung ist die auffallend veränderte Stimme und die Art des Bellens des Hundes. Wüthende Hunde nämlich lassen nicht, wie gesunde, jeden einzelnen Laut oder Anschlag von dem andern abgesondert hören, sondern sie schlagen mit in die Höhe gehobener Schnauze einen Laut an und ziehen ihn fast heulend einen Moment fort und ein wenig in die Höhe, so daß der herausgestoßene Laut zu einem kurzen Bellgeheul wird.

Schäumen und Geifern, welches allgemein für ein sicheres Zeichen der Wuth gehalten wird, kommt bei der sogenannten rasenden Wuth gar nie vor. Nur bei den an der stillen Wuth erkrankten Hunden macht sich ein Ausfluß von Speichel und Maulschleim bemerkbar. Eben so irrig ist die verbreitete Meinung, daß ein wüthender Hund den Schweif zwischen die Hinterbeine einziehe und stets nur geradeaus laufe. Nach den gemachten Beobachtungen trägt der wüthende Hund selbst im vorgerückten Stadium der rasenden Wuth den Schweif ganz aufrecht, nur wenn er verfolgt wird, zieht er ihn zwischen

die Hinterbeine ein, oder auch dann, wenn die gegen das Ende der Krankheit auftretende Schwäche immer mehr zunimmt.

Wenn sich das Publikum die geschilderten Erscheinungen genau in das Gedächtniß einprägt und berücksichtigt, so wird es fast jedesmal in der Lage sein, den Bißverletzungen wüthender Hunde rechtzeitig vorzubeugen, weil im Zeitraume der Heranbildung der Wuth noch keine eigentliche Beißsucht vorhanden ist und ein solcher Hund nur beißt, wenn er gereizt wird.

Eigenthümlich ist es, daß der wuthkranke Hund selbst in der vorgerücktesten Periode der Krankheit die Anhänglichkeit und Zuneigung gegen die ihm lieben Personen behauptet und daß er sich, wenn er nicht gereizt wird—der Angriffe gegen Jeden enthält, den er liebt. Dieses eigenthümliche Verhalten der wuthkranken Hunde führt die Hundebesitzer häufig zu der irrigen Meinung, daß ihr Hund, der sich doch noch so freundlich zugethan und folgsam zeigt, gar nicht wüthend sein könne.

Folgende Mittel gegen die Hundswuth, auch Tollwuth und Wasserscheu genannt, werden bis zur Erlangung eines Arztes empfohlen:

Nach etwaigem Hundebiß ist, wenn möglich, sofort ein russisches Dampfbad zu nehmen und dieses während der folgenden acht Tage jeden Tag einmal zu wiederholen.

Man reinigt die Wunde mit Wasser, und legt auf jeden Eindruck des Hundezahnes ein kleines, rundes, in Vitriolöl getauchtes Kügelchen Charpie, und verbindet das Ganze mit einer Bandage. Die Charpiekügelchen müssen, im Verhältniß mit der Wunde, von der Größe eines Nadelknopfs bis zu einer kleinen Erbse sein. Dies Mittel wurde für unfehlbar befunden, selbst wenn der Biß 48 Stunden unverbunden blieb. Sollte nach dem Arzneimittel ein Geschwür bleiben, so wird es wie ein gemeiner Brand behandelt.

Nachdem die Wunde mit Salzwasser ausgewaschen ist, bekommt der Leidende drei Tage nach einander täglich 10 Gran gepulverte Belladonnawurzel und Milch als Getränk.

Man hat gesehen, daß Menschen, die von einem tollen Hunde in den Finger gebissen waren, den Entschluß faßten, sich das Glied abzuhauen. Dies Verfahren ist vielleicht das rationellste von allen. Da, wo es nicht in Anwendung kommen kann, gewährt das Ausschneiden der lividen Zahneindrücke den besten Ersatz. Man hebt die verletzte Haut stark in die Höhe und schneidet, mittelst eines Rasirmessers, die Zahneindrücke in dieselbe bis auf's Gesunde aus.

Andere haben sich durch die ganz kunstlose Anwendung des glühenden Eisens geschützt. Elf Menschen, die von einem wirklich tollen Hunde gebissen worden, ließen sich von einem Bauer in der Dorfschenke mit einem glühenden Schlüssel die Wunde brennen und blieben, ohne etwas weiter zu gebrauchen, gesund.—Der Gebissene eile daher zum nächsten Schmied, lasse einen Schlüssel oder sonst ein Eisen mit runder Spitze rothglühend machen und einige Augenblicke auf die Wunde drücken. Die Wunde muß noch Monate lang in Eiterung erhalten werden.

Das von Dr. Asmus bekannt gemachte und seit Jahren als bewährt gefundene Thömer'sche Mittel ist folgendes:

R. Lapid. cancror, praep.
Pulv. rad. gentian. rubr. aa 2 Gramm,
Boli rubri 1 Gramm,
Gummi myrrhae 1 Gramm
M. f. pulv. subtiliss. DS. 3 Tage hintereinander des Morgens nüchtern 3 Messerspitzen voll zu nehmen.

Man nehme vorzüglich warmen Essig oder lauwarmes Wasser, wasche die Wunde rein aus und trockne sie ab, tröpfle nachher einige Tropfen Salzsäure (Muriatic Acid) darauf, weil Mineralsäure das Gift des Geifers zerstört, wodurch die übeln Wirkungen des letztern unwirksam gemacht werden.

Hirschhornspiritus soll ebenfalls ein probates Mittel gegen die Wasserscheu sein. Man soll die Wunde damit auswaschen und täglich drei oder vier Mal einen Theelöffel voll mit etwas Wasser einnehmen. Der Hirschhorngeist löst das Gift sofort auf und ist auch gegen Bisse von giftigen Schlangen, Scorpionen u. s. w. mit Erfolg angewendet worden.

Husten, Mittel dagegen. — Ein vortreffliches Mittel, Husten, Schnupfen, sowie Erkältung des Halses zu beseitigen, ist ein guter Salbeithee, dem man Honig bis zum Süßwerden und nachher etwas Essig zusetzt. Bei Schnupfen trinke man täglich 6 bis 12 Mal einen guten Eßlöffel voll warm, bei Husten ebensoviel, und bei Erkältung des Halses gurgelt man sich täglich 20 bis 30 Mal. Es ist unglaublich, wie rasch und wohlthätig dieses einfache Mittel in der Regel wirkt, und welche Masse zähen Schleims durch das Gurgeln mit dem Thee ausgeworfen wird.

Getrocknete Feigen und Isopkraut, mit Wasser abgekocht und häufig getrunken.

Honig, mit getrocknetem und zu Pulver geriebenem Pfeffermünzkraut vermischt und theelöffelweise genommen.

Man nimmt 4 Loth isländisches Moos, 4 Loth Eibisch- und ein Loth Süßholzwurzel, zerschnitten, mit einem Loth Anissamen, kocht dieses mit einem Quart Wasser bis zur Hälfte ein und löst darin 4 Loth braunen Kandis auf. Hiervon läßt man den Kranken einige Male jeden Tag trinken.

Wasserfenchelthee täglich zu einigen Tassen getrunken, verhindert den Uebergang des Katarrhalhustens in Schwindsucht.

Gegen langdauernden Husten ist folgender Thee zu brauchen: Gleiche Theile Huflattig und Gundermannsblätter und Altheewurzel, zwei Theile Süßholz und Fliederblumen. Hiervon nehme man einen guten Eßlöffel voll zu 3 Tassen Thee.

Ein schätzbares Getränk beim Husten ist Selterswasser mit heißer Milch vermischt.

Ein großes Stück Flanell, mit Kampher eingerieben, und auf der bloßen Brust getragen, lindert die Heftigkeit des Hustens.

Seidenzeug, auf der bloßen Brust und Arme getragen, sichert den, der

an einer schwachen Brust und häufigem Husten leidet, am sichersten gegen Erkältung.

Nimm Rhabarber,
Braunen Kandiszucker und
Stern-Anis, von jedem 4 Theile,
Klatschrosen, einen Theil.

Man fertige von dem Stern-Anis und den Klatschrosenblättern einige Tassen starken Thee und lasse denselben mit dem Kandiszucker und Rhabarber auf gelindem Kohlenfeuer zu einem syrupartigen Safte einkochen. Erwachsene mögen diese Portion löffelweise in 1 bis 2 Tagen verbrauchen; Kindern gebe man nach Verhältniß ihres Alters und ihrer Leibesbeschaffenheit kleinere Portionen.

Man koche ½ Pfund braunen Kandiszucker mit 1 Pint Bier zur Hälfte ein und nehme es nach und nach, so warm man es leiden mag. Ist der Husten trockener und eingewurzelter Art, so lasse man Thee von den im Frühjahre getrockneten Blättern der Eider-Nessel, auch Gottvergessen genannt, trinken. Der Thee davon darf nicht kochen, sondern bloß ziehen und wird Morgens und Abends getrunken.

Zwei Löffel voll Hanfsamen lasse man in einem halben Pint Wasser eine halbe Stunde lang kochen, gieße das Klare davon ab, setze etwas Zucker zu und trinke öfters davon.

Man nehme 2 Loth Süßholz, ½ Loth Schwefel, 2 Loth Sennesblätter, ½ Loth Anis und 10 Loth Zuckerkand, pulverisire und vermische Alles und nehme täglich 6 bis 10 Mal eine Messerspitze voll trocken davon ein. Kinder bekommen die Hälfte der Dosis und nehmen es gerne.

Gegen langwierigen trockenen Husten ist folgendes Mittel probat. Man zerstößt etliche Hände voll Braunkohl, thut sie in einen Topf, den man wohl verschließen muß, stellt ihn eine Viertelstunde in einen warmen Backofen; drückt dann den Saft aus dem Kraute, vermischt ihn mit Zucker und Honig und nimmt öfter einen Löffel voll davon.

Man nehme: ¼ Pfund gereinigten Lakritzensaft, ¼ Pfund isländisches Moos, ¼ Pfund braunen Zucker, ¼ Pfund Rosinen (aufgebrochen), 2 Hände voll Weißbrodkrume und den Saft von 3 Citronen, thue 1 bis 4 in einen irdenen Topf und übergieße es mit so viel Wasser, daß jene Ingredienzien reichlich bedeckt sind; dann lasse man dies, indem man es beständig rührt, langsam zwei Stunden lang kochen. Etwa eine Viertelstunde nach dem Abnehmen vom Feuer thue man 5 und 6 hinzu und rühre es tüchtig durch, so daß Alles sich gut vermengt. Dann seihe man es durch und nehme Morgens nüchtern und Abends beim Schlafengehen einen bis 2 Theelöffel voll davon. Dieses Mittel löset und führt ab und der Husten wird nach kurzer Zeit verschwinden.

Cherry Pectoral, „ähnlich dem von Ayer." — Blutwurzeltinktur 1½ Unze, Ipecacuanha-Wein, Spießglas-Wein, von jedem eine halbe Unze, vier Tropfen Bittermandelöl, Citronensäure 1 Drachme, Alkohol genug, das Mandelöl zu neutralisiren, schwefelsaure Morphia 4 Gran, einfacher Syrup fünf Unzen; zuerst löse das Oel im Alkohol auf, füge dann die Citronensäure

hinzu, dann die Tinkturen und Weine, zuletzt den Syrup, in welchem die schwefelsaure Morphia zuvor aufgelöst sein sollte.

Dr. Richard's Hustenmixtur. — Aetherischer Salpetergeist ein halbes Pfund, gepulverter Lakritzenextract ½ Pfund, Wasser zwei Pint, Syrup tolu 2 Pint, Meerzwiebelsyrup 2 Pint, Paregoric 1 Pint, schwefelsaure Morphia 32 Gran, Brechweinstein 32 Gran, mische tüchtig durcheinander.

Eckstein's Lungenbalsam. — Syrup ipecacuanna acht Unzen, Syrup Morphia 2 Unzen, Blutwurzeltinktur ½ Unze, Tolutinktur 2 Unzen, Schleim von arabischem Gummi 8 Unzen, Glycerine 4 Unzen, mische es. Das ist ein höchst vortreffliches Mittel gegen Husten und Verkältung.

Hyacinthen, stets frische, zu ziehen. — Man lege einige Stück frische Hyacinthenzwiebeln den 25. November aufs Wasser in die dazu bestimmten Gläser, und alle acht Tage andere, und fährt damit bis zum 24. Februar fort. Auf diese Weise wird der Flor zu Weihnachten angehen und man wird also bis zur Hälfte März täglich frische, weiße Hyacinthen haben.

Hyacinthen in Moosballen. — Hyacinthen lassen sich sehr gut in Moosballen treiben, welche mittelst eines Drahtes aufgehängt werden. Wird im untern Ende des Ballens eine Blumenzwiebel, den Kopf nach unten gerichtet, eingelegt, so wachsen die schönen rothen Blätter rings um den Ballen in die Höhe und bilden eine Art Blumenkorb von ganz neuem und hübschem Aussehen. Man kann auch andere Blumen auf diese Art treiben, z. B. Crocus, Narzissen, Düc von Thols, Maiblumen, Kaiserkronen, doppelte und einfache Veilchen u. s. w.

Hypochondrie, Mittel dagegen. — Für Solche, die an Hypochondrie leiden, ist tägliche anstrengende Arbeit, rasches Gehen und Bergsteigen sehr zu empfehlen. Auch Reisen nach Ländern, die ein anderes Klima haben, wirken wohlthätig.

Hysterie, Mittel dagegen. — Die Hysterie ist die Krankheit beim weiblichen Geschlecht, die mit der Hypochondrie des männlichen große Aehnlichkeit hat. Sie zeigt sich gewöhnlich beim Eintritt oder beim Wegbleiben der Regeln; sie geht von den Nerven des Unterleibes aus und charakterisirt sich durch das Veränderliche in dem psychischen Leiden und dem schnellen Wechsel der Erscheinungen.

Frisches, kaltes Brunnenwasser ist unter den äußerlich anzuwendenden Hilfsmitteln gegen hysterische Ohnmachten und Krämpfe eines der zuverlässigsten und besten. Man taucht die Hand in kaltes Wasser und spritzt das sich anhängende Wasser der Kranken in's Gesicht; legt nasse Compressen auf die Schooß- und Magengegend und flößt, mittelst eines Theelöffels, eiskaltes Wasser in den Mund, oder wenn dieser fest geschlossen ist, in ein Nasenloch ein. Die meisten hysterisch Ohnmächtigen erwachen, sobald das kalte Wasser den Schlund berührt.

Einige Tassen Kamillen- oder Pfeffermünzthee, oder Thee von dem Kraut und den Blumen des Mutterkrautes, neben ähnlichen Klystieren, gehören zu den besten antihysterischen Mitteln.

Sanftes Reiben oder Streichen des juckenden Gliedes mit der Hand, oder bei allgemeinen hysterischen Krämpfen, das Auflegen der einen Hand auf die Magengegend, während die andere auf dem Rücken ruht, ist oft, wie durch Bezauberung, von den schnellsten beruhigenden Wirkungen begleitet.

Die Radikalkur der Hysterie ist nur von diätetischen und psychischen Einflüssen und von Veränderung der Lebensordnung zu hoffen; pharmaceuthische Mittel, wie Baldrian, Stinkasant u. dgl. Mittel, sind von geringerer Bedeutung.

J.

Ingwerbier. — Nimm 4 Loth klein geschnittene Ingwerwurzel, 4 Quart Wasser, koche es zusammen ½ Stunde lang; gieße es dann in ein Fäßchen, worin man 4 Pfd. Zucker und den Saft von 3 Citronen gethan hat. Zu dem abgekochten Ingwer gieße man Wasser, etwa 4 Quart auf einmal, bis es nach und nach 12 Quart geworden sind, lasse es auf dem Fasse gähren und fülle es dann auf Flaschen.

Insekten von Kleidern und Möbeln abzuhalten. — Man bereite einen Spiritus aus Bergamott=, Kampher=, Lorbeer=, Nelken= und Terpentinöl, von jedem ½ Quentchen, Weingeist ¾ Pint, geschnittenen spanischen Pfeffer 3 Quentchen, menge alles in einer Flasche zusammen, stelle diese wohlverstopft 8 Tage lang an einen warmen Ort, seihe die Flüssigkeit dann ab und filtrire dieselbe. Sie ist beinahe farblos und schadet weder den Federn, noch läßt sie Flecke auf den Zeugen zurück. Besprengt man mit diesem Spiritus alle 8 oder 14 Tage die vor Motten zu beschützenden Gegenstände, so werden sie stets davor bewahrt bleiben. Ein Vortheil dieser Flüssigkeit ist auch noch der, daß sie nicht unangenehm riecht und auch für Pelzwerke gute Dienste leistet.

Insekten von Pflanzen abzuhalten. — Man besprenge junge Pflanzen mit Kalkwasser; um zugleich ihr Wachsthum zu befördern, tauche man sie vor dem Auspflanzen in Kalkmilch, wodurch sie von den Erdflöhen befreit bleiben. Die Zubereitungsart beider Mittel ist zu allgemein bekannt, es bedarf daher hier keiner weiteren Erörterung.

Irish Stew. — An einem kalten Wintertage ist dies (wie der Amerikaner sagt) ein schmackhaftes Ding; aber es ist nicht jedes beliebige Gemengsel von Rindfleisch und allerlei Vegetabilien ein "Irish Stew." Man kann so wenig einen wahren Irish Stew aus Rindfleisch machen, als Erbsensuppe aus Kieselsteinen; Hammelfleisch ist die Basis und dann ist dieser Stew nicht blos ein gutes, sondern auch ein ökonomisches Gericht, da das Nackenstück vom Hammel gerade dazu gewöhnlich vorgezogen wird. Dies Stück wird in Stücke zerschnitten wie Cotelettes und diese vom Blute rein gewischt. Zu 2½ Pfund Hammelfleisch gehören nun 8 Kartoffeln von ziemlicher Größe, 4 kleine Zwiebeln und 1 Quart Wasser.

Für das Fertigmachen nun ist Urtheil nöthig; das Fleisch muß gut gar sein, so daß es leicht von den Knochen kommt (denn dieses Abnagen von den

Knochen bildet einen Theil des Vergnügens beim Essen eines solchen Stews) und die Kartoffeln müssen bis zu dem Punkte gekocht sein, wo sie gerade in Stücke zerfallen wollen und ein gutes Theil der Brühe eingesogen haben. Wenn daher das zu verwendende Fleisch irgend zähe erscheint, so ist es besser, dasselbe eine Zeitlang allein zu schmoren; dann fügt man die Kartoffeln, in dicke Stücke geschnitten, dazu, ebenso die Zwiebeln, Pfeffer und Salz. Es wird noch ganz heiß servirt, weil das Hammelfett leicht hart wird.

Manche machen einen solchen "Stew", indem sie die Hammelfleischstücke erst mit einigen Zwiebeln, etwas Pfeffer und Salz und wenig Wasser etwa ½ Stunde schmoren; die Kartoffeln werden inzwischen mit der Schale gekocht, geschält und zerstampft und etwas Rahm oder Milch in diesen heißen Brei gerührt. Dann wird in eine tiefe Schüssel eine Lage dieses Kartoffelbreis gegeben, darauf die gekochten Hammelstücke, und diese werden mit den übrigen Kartoffeln bedeckt und das Ganze wird im Ofen gebacken. Aus der Brühe, in welcher das Fleisch geschmort wurde, wird eine Sauce angemacht. Das giebt ein schmackhaftes und billiges Gericht.

Johannisbeer- und Himbeergelee. — Man nimmt zur Hälfte recht reife und ausgesuchte Himbeeren, quetscht sie mit einem Löffel, ringt den Saft daraus durch eine Serviette, nimmt zu einem Pfund Saft ½ Pfd. Zucker (wenn man es süß haben will, nimmt man ¾ Pfund Zucker zu einem Pfund Saft); kocht den Zucker in einem Confiturkessel mit ein wenig Wasser dick, dann gießt man den Saft dazu und läßt es langsam auf Kohlenfeuer kochen, bis es so dick ist, daß es auf einem zinnenen Teller steht und nicht verläuft, wenn man ein wenig darauf thut; dann füllt man es in ein Confiturglas und läßt es wie gewöhnlich kalt werden.

Johannisbeeren-Wein. — Einen besonders guten Wein geben die schwarzen Johannisbeeren, welche in dieser Beziehung mehr Beachtung verdienen, als sie gewöhnlich finden. Meistens gönnt man den schwarzen Johannisbeeren kaum einen Platz im Garten, weil nur sehr Wenige die reifen Früchte ihres eigenthümlichen Geschmackes wegen essen mögen; aber gerade wegen ihres Aromas geben die schwarzen Johannisbeeren ein sehr gutes Gelee nicht blos, sondern auch einen ganz vortrefflichen Wein, entweder allein, oder mit rothen Johannisbeeren in beliebigen Verhältnissen gemischt; Farbe und Geschmack eines solchen Weines sind ausgezeichnet.

Man nehme zur Weinbereitung nur die reifsten Früchte und lasse sie wo möglich noch ein paar Tage an der Sonne ausgebreitet stehen. Beim Zerstampfen sorge man, daß man die Kerne der Beeren nicht auch zerquetscht, weil diese dem Weine einen schlechten Geschmack geben.

Vorschriften: 1 Quart Saft, 2 Quart Wasser und 2 Pfund Zucker geben einen guten Wein, der, ein paar Jahre alt, ausgezeichnet und ganz dem Madeira ähnlich wird, namentlich wenn man einige Rosinen zusetzt oder etwas guten Cognac (letzteren beim Abfüllen auf ein reines Faß).

1 Quart Saft, 2 Quart Wasser und 1½ Pfund Zucker geben einen leichten Wein, der bälder fertig und trinkbar wird.

Anm.—Je saurer die Früchte sind, desto mehr Wasser muß man zusetzen (s. Fruchtweine). Man kann aber auch noch beim ersten Abziehen, wenn man den Wein zu sauer findet, Wasser und Zucker zusetzen, um den Geschmack zu verbessern.

Johannisbeer-Champagner bereitet man wie Stachelbeer-Champagner (s. daselbst).

Johannisbeeren-Cultur. Um gute und große Früchte zu ziehen, lasse man die Sträuche nicht in wildes Buschwerk verwachsen. Manche empfehlen nur hochstämmige Sträuche oder Stämme zu ziehen; und zu dem Ende im Frühlinge Schnittlinge mit dem obern spitzen Ende in die Erde zu pflanzen.

Andere dagegen empfehlen gute Büsche von 4 bis 6 Schößlingen in ebenmäßiger Entfernung. An den Büschen schneide man jährlich die schwächlichsten Triebe aus, ganz früh im Frühjahr, und verkürze die starken. Nach Düngung und Umgrabung des Landes unter den Sträuchen beschütte dasselbe mehrere Zoll dick mit ausgelaugter Asche oder Steinkohlenasche; gelegentliches Begießen mit Rindsblut wird als besonders gut empfohlen. Bei trockuem Wetter „mulche" man, d. h. bedecke die ganze Bodenoberfläche unter den Büschen 3 bis 4 Zoll hoch mit feuchtem Stroh und Blätterwerk und namentlich Kuhdünger, wodurch der Grund feucht erhalten wird und Pflanzen und Früchte besonders gedeihen.

K.

Kaffee. — Das Rösten oder Brennen des Kaffees ist von der größten Wichtigkeit für die Gewinnung eines guten Getränkes, denn durch das Rösten kommen erst die edlen Bestandtheile zur Entfaltung. Aus rohem Kaffee kann man kein genießbares Getränk bereiten. Ein Kaffee von dunkel gerösteten Bohnen wird zwar auch dunkelgefärbter und der Geschmack desselben anscheinend stärker, allein das Edelste des Kaffees ist in den dunkel gerösteten Bohnen größtentheils verloren; in den schwarzgerösteten Bohnen sind die Hauptbestandtheile des Kaffees gänzlich zerstört; ein davon bereitetes Getränk hört auf Kaffee zu sein.

Ehe man röstet, lese man sorgfältig alle fremden Bestandtheile, wie Steinchen, Holzstücke, verschimmelte und schwarze Bohnen sorgfältig aus; ja, von Vielen wird empfohlen, den Kaffee vor dem Rösten noch 2 Mal in lauwarmem (ja nicht heißem) Wasser 5 bis 10 Minuten lang zu waschen, in einem Durchschlage abtropfen zu lassen, und dann auf einem reinen Tuche ausgebreitet zu trocknen. Dieses Waschen, was immer unmittelbar vor dem Brennen vorgenommen werden soll, ist nothwendig, wenn die Bohnen, was häufig der Fall ist, künstlich grün oder sonstwie gefärbt sind.

Das Rösten selbst läßt sich am bequemsten vornehmen in einer sogenannten Kaffeetrommel, aber es geht ebenso gut in einer offenen eisernen Pfanne, wo man den Prozeß leichter beobachten kann. Man sorge für ein ziemlich starkes und gleichmäßiges Feuer und bewege die Trommel ebenmäßig, oder, bei Anwendung einer offenen Pfanne, rühre man die Bohnen beständig re-

gelmäßig um, damit der ganze Kaffee gleichmäßig der Röstung unterliegt. Merkt man nun einen starken Kaffeegeruch, fangen einzelne Bohnen an zu knistern und knacken, geht die Färbung des Kaffees von einer hellen Zimmtfarbe in ein kastanienbraun — dann hat die Röstung den rechten Grad erreicht; zu sogenanntem Schwitzen der Bohnen soll es nie kommen. Man breite nun den Kaffee in einer dünnen Schicht auf einer großen Schüssel oder Blech auseinander, lasse ihn so rasch abkühlen und verwahre ihn in wohlverstopften blechernen oder gläsernen Gefäßen an einem trockenen Orte auf.

Ueber die beste Methode der Bereitung des Kaffeegetränkes herrschten früher und herrschen noch heute verschiedene Meinungen unter den Verehrern und Liebhabern eines „guten Kaffees", und so werden im Ganzen 3 verschiedene Methoden befolgt, um den Kaffee zu bereiten, nämlich: 1. Kochen, 2. Infusion, 3. Filtration.

„Kaffeekochen" ist der Ausdruck, den wir fast allgemein gebrauchen und hören, wenn von der Bereitung des Getränkes die Rede ist; doch besteht die wahre „Kaffee-Kochkunst" gerade hauptsächlich darin, den Kaffee nicht zu kochen, sondern blos das Wasser dazu. Leider aber glauben Viele zu verlieren, wenn sie ihr Kaffeepulver nicht tüchtig auskochen (wie das vor Zeiten allgemein Mode war); ja, die Meisten meinen, guter Kaffee müsse auch dick und schwarz sein, sonst sei es nicht Kaffee, und so wird aus Gewohnheit und Vorurtheil mehr schlechter als guter Kaffee getrunken, und zwar um so schlechter, je länger der Kaffee gekocht wird, weil die besten aromatischen Bestandtheile des Kaffees sehr flüchtiger Natur sind und durch das Kochen verfliegen. Besser sind deshalb die beiden andern Methoden, der Infusion und Filtration.

Es ist noch nicht so lange her, daß der bekannte Professor Liebig es für der Mühe werth hielt, die Kaffeetrinker darüber aufzuklären, wie man nach seiner Meinung, nach wissenschaftlichen Grundsätzen, am besten einen wohlschmeckenden und gesunden Kaffee bereiten müsse. Liebig's Vorschrift zur Kaffeebereitung lautet also:

Man setzt drei Viertel des Kaffeepulvers, welches man zu dem Getränke verwenden will, mit dem nöthigen Quantum kalten Wassers auf das Feuer, bringt es zum Sieden und läßt diese Mischung volle zehn Minuten kochen. Dann wird das zurückgehaltene Viertel Kaffeepulver eingetragen und das Kochgeschirr sogleich vom Feuer entfernt, es wird bedeckt und 5 bis 6 Minuten ruhig stehen gelassen; beim Umrühren setzt sich alsdann das auf der Oberfläche schwimmende Pulver leicht zu Boden, und der Kaffee ist jetzt, vom Pulver abgegossen, fertig.

Wie Liebig selber sagt, „findet sein Kaffee bei Solchen, die ihn zum erstenmale trinken, keinen besonderen Anklang," was sehr natürlich ist, denn man erhält nach Liebig's Vorschrift nur eine ähnlich dickliche und schlecht schmeckende Brühe, wie man sie gewöhnlich in Gaarküchen, Boardinghäusern und Restaurationen findet, wo der Kaffee in Vorrath stundenlang im Kochen erhalten wird und dann ein Getränk bildet, das einen Kaffee-Kenner und Liebhaber zur Verzweiflung bringt. Liebig sagt freilich zum Troste: man solle mehr die guten Wirkungen seines Kaffees beachten, als den Geschmack des-

selben; aber welche gute Wirkungen kann ein schlechter Kaffee haben? Kein „Kaffeetrinker" wird solchen chemischen Kaffee zum zweiten Male verlangen.

Die Infusion des Kaffees giebt ein viel besseres Getränk als das Kochen. Man bringt das Wasser zum Sieden, schüttet den gemahlenen Kaffee hinein und entfernt das Kochgeschirr alsbald vom Feuer. Man läßt es einige Minuten ruhig stehen und schüttet es dann ein paar Mal gelinde um. Nach einigen weiteren Minuten wird dann das Kaffeepulver zu Boden gesunken und der Kaffee zum Genusse fertig sein. Diese Methode giebt einen guten, aromatischen Kaffee.

In vielen Familien verbindet man (oft um zu sparen, wie man meint) diese Methode mit der vorigen. Man rührt nämlich den gemahlenen Kaffee in das siedende Wasser und läßt ihn dann noch einige Zeit auf dem Feuer ein paar Mal aufwallen. Man erhält so zwar einen stärkeren, d. h. mehr Extract enthaltenden, dunkel aussehenden Kaffee, verliert aber durch das Kochen an den feineren aromatischen Bestandtheilen des Kaffees. Zu empfehlen möchte deshalb vielleicht diese Art der Kaffeebereitung nur da sein, wo man eine ordinäre Sorte Kaffee mit unangenehmem Aroma hat; durch ein längeres Kochen ginge dann das schlechte Aroma theilweise verloren.

Die Filtration giebt jedenfalls für die Kaffee-Liebhaber und Kenner das beste Getränk. Man bedarf dazu eines mit feinen Löchern versehenen Gefäßes aus Porcellan oder Blech, in welches man das Kaffeepulver schüttet. Auf dieses gießt man erst nur so viel kochendes Wasser, daß dadurch das Kaffeepulver nur befeuchtet wird, und bedeckt das Gefäß alsbald mit einem passenden Deckel. Von Zeit zu Zeit wiederholt man nun den Aufguß in etwas größerem Maße so lange, bis man die gewünschte Quantität Kaffee filtrirt hat. Das Wasser muß stets lebhaft kochen, wenn man es aufgießt, und die vorher aufgegossene Portion immer erst abgelaufen sein.

Viele gebrauchen zum Filtriren noch einen sogenannten Filtrirsack von Barchent oder dergl.; allein ein solcher, wenn er auch noch so rein gehalten wird, gibt meistens dem Kaffee einen unangenehmen Beigeschmack und macht überdies ganz unnütze Mühe.

Das Filtriren des Kaffees durch ein einfaches, feindurchlöchertes Blechgefäß hat durchaus keine Schwierigkeiten; nur muß die Größe eines solchen Blechtrichters im richtigen Verhältniß stehen zu der Quantität Kaffee, welche man wünscht; — die feinen Löcher müssen nur den unteren Theil desselben einnehmen, so daß das Wasser erst durch einen großen Theil des Kaffees durchgehen muß, ehe es einen Ausweg finden kann; der Kaffee endlich selber muß nicht zu fein gemahlen sein, damit das Pulver die Löcher nicht verstopft.

Man hat noch empfohlen, den Kaffee nach dem Filtriren wieder bis zum Kochen zu erhitzen und dann nochmals überzugießen; allein das würde einen guten Kaffee nur verderben.

Andere rathen, den filtrirten Kaffee kurz vor dem Auftragen wieder über dem Feuer zu erhitzen, bis sich am Rande des Gefäßes ein wenig weißer Schaum bildet, ohne ihn jedoch kochen zu lassen; allein auch hierdurch schon wird der reine Kaffeegeschmack sehr verändert, und außerdem wird diese subtile Operation auch ganz überflüssig, wenn man den Kaffee nicht eher macht,

als bis man ihn nöthig hat und dann die Kaffeekanne erst mit kochendem Wasser ausspült und während des Filtrirens auf eine heiße Platte oder in heißes Wasser stellt.

Je nach der Bereitungsweise kann man aus demselben Kaffee ganz verschieden schmeckende Getränke erhalten. Das eigentliche, erst durch das Rösten gebildete Kaffee-Aroma ist ein sehr subtiler Stoff und bedarf daher besondere Aufmerksamkeit, wenn man dasselbe in seiner Tasse Kaffee genießen und nicht in der Luft verfliegen lassen oder durch falsche Behandlung überhaupt verderben will. An Orten, welche sich durch einen guten Kaffee einen besonderen Namen erworben haben, röstet man den Kaffeebedarf täglich frisch; ja es giebt Feinschmecker, welche für jede Portion sich den Kaffee frisch rösten, mahlen und gleich bereiten lassen, was natürlich den wohlschmeckendsten Kaffee liefern muß. Derartige umständliche Prozesse lassen sich freilich nicht in jeder Familie alle Tage ausführen, allein mit ein wenig mehr Sorge bei der Kaffeebereitung könnten viele Familien täglich ohne Zweifel einen besseren Kaffee trinken, als es meistens der Fall ist; kann man auch nicht alle Tage den besten Kaffee haben—man lasse die Köchin wenigstens sorgen, daß man ihn nie schlechter hat, als nöthig ist.

Verbesserung des Kaffees. Setzt man dem Wasser ein klein wenig doppeltkohlensaures Natron zu, so wird der damit bereitete Kaffee ungemein verbessert. Etwa 1 Quentchen auf 1 Pfund gemahlenen Kaffee gerechnet, ist genügend, ja noch weniger; man wird durchaus keinen alkalischen Geschmack wahrnehmen, aber den Kaffee wohlschmeckender finden, als ohne diesen Natronzusatz. Ganz besonders aber ist ein solcher, wenigstens gelegentliche Natronzusatz zu empfehlen für Personen, welche an Stuhlverstopfung, Blutwallungen u. s. w. leiden.

Kaffee-Extract, Kaffee-Essenz. Bereitet man einen sehr concentrirten Aufguß von Kaffee, so kann man damit ohne weiteres, blos mit kochendem Wasser, einen ausgezeichneten Kaffee herstellen. Man übergießt nämlich etwa ½ Pfd. gemahlenen guten Kaffee mit etwa 1 Pfund kochendem Wasser, grade wie man den Kaffee durch Filtriren macht. Diesen extra starken Kaffee-Extract bewahrt man in kleinen Fläschchen, und er erhält sich Wochen lang gut. Man erhält so eine Essenz, die auf Reisen, Landparthien u. s. w. sehr bequem ist, denn man kann augenblicklich damit einen sehr guten Kaffee herstellen, dadurch, daß man, je nachdem man schwächeren oder stärkeren Kaffee wünscht, 4 bis 6 Kaffeelöffel voll dieser Essenz in eine Tasse gießt und dieselbe dann mit kochendem Wasser auffüllt.

Das Aufbewahren des gerösteten Kaffees muß sehr sorgfältig geschehen. Selbst der auf das sorgfältigste geröstete Kaffee verliert von Tag zu Tag mehr und mehr von seinen guten aromatischen Bestandtheilen in Folge der Einwirkung der Luft, weshalb man lieber keine zu große Quantität in Vorrath röste. Den Kaffee gar gemahlen aufzubewahren, ist ganz unräthlich, weil man so die Verflüchtigung und Veränderung seiner edlen Bestandtheile gar nicht verhindern kann.

Will man dennoch aus irgend einem Grunde Kaffee in Vorrath geröstet längere Zeit aufbewahren, so wird empfohlen, denselben vor den schädlichen Veränderungen durch den Luftzutritt dadurch zu schützen, daß man ihm künst-

sich einen Ueberzug von Zucker giebt. Das geschieht dadurch, daß man am Ende der Röstung, ehe die Bohnen aus dem sehr heißen Gefäß genommen werden, gepulverten Zucker auf dieselben streut: ungefähr 1 Loth Zucker auf 1 Pfd. Kaffee. Der Zucker schmilzt alsbald und überzieht nun, wenn man den Kaffee durch Rühren oder Schütteln gut durcheinander mischt, alle Bohnen mit einer dünnen, luftdichten Schicht Caramel. Durch diesen wie Firniß glänzenden Ueberzug, wird das Aroma in den Bohnen erhalten und kommt dann beim Mahlen desselben aufs stärkste zum Vorschein.

Gute Kaffee-Surrogate geben: Ausgelesenes Korn und Weizen, die mit heißem Wasser abgebrüht und gewaschen, dann wieder getrocknet und wie der ächte Kaffee geröstet werden. Manche kochen diese Fruchtkörner längere Zeit, bis sie stark anschwellen, ohne zu platzen, und behaupten, daß man so ein ausgezeichnetes Kaffeesurrogat erhält. Gerste (besonders auch Malz) wird ebenfalls von Vielen empfohlen. Ein wohlschmeckendes Surrogat liefert das Roggenbrod, das man in kleine Würfel schneidet, gut austrocknet und dann zugleich mit etwas Kaffee in einer Trommel röstet. Natürlich kann man auch Weizenbrod ebenso verwenden.

Durch dieses Zusammenrösten mit ächtem Kaffee gewinnt man den Vortheil, daß die Brodstückchen viel von dem Kaffeearoma in sich aufnehmen, was sonst gewöhnlich verloren geht, wenn man den Kaffee allein röstet. Ein sehr feines Kaffeesurrogat endlich liefert der Reis. Uebrigens röste man auch die Kaffeesurrogate niemals zu stark, wenn sie der Gesundheit nicht schädlich werden sollen.

Kaffee-Essenz. Unter diesem Namen kommt, meist in kleinen Blechbüchsen, ein Artikel im Handel vor, welcher von Vielen verwendet wird, entweder allein zur Kaffeebereitung oder als Zusatz zu wirklichem Kaffee, um denselben stärker, d. i. dicklicher und dunkelgefärbter zu machen.

Derartige Kaffee-Essenzen werden auf folgende Art fabrizirt: Eine Quantität Molasses (mit Zusatz von etwas Weinsteinsäure) wird auf dem Feuer eingekocht, bis er ganz dunkel ist, dann wird ein Pulver aus Gerste, welche gereinigt, wie Kaffee geröstet und fein gemahlen wurde, zu dem Molasses gegeben und das Gemisch unter stetem Umrühren eingedickt, bis es ganz schwarz und bitter wird. Jetzt wird die Masse auf mit Fett bestrichene Platten gegossen und nach dem Erkühlen wieder pulverisirt und in Blechbüchsen gefüllt.

Aechter deutscher Gesundheitskaffee, in kleinen Papierkapseln, ist nur ein wahres Kraut- und Rübengemisch; denn alle möglichen Wurzeln, Dickwurzeln, Kohlrüben, Kartoffelschalen u. s. w. werden zusammen geröstet, gemahlen &c., und dann unter obigem Titel in die Welt geschickt. Wer solchen ächten Gesundheitskaffee beständig gebraucht, wird allerdings die Wirkung desselben auf seine Gesundheit früher oder später wahrnehmen: seine Gesundheit wird immer schlechter werden.

Kalkanstriche. — Das Weißen, Weißwaschen der Zimmerdecken und Wände geschieht in der Regel mit hinlänglich verdünntem gelöschten Kalk. Dieser einfache Kalkanstrich verliert indessen bald wieder sein gutes Aussehen, weil er sich leicht abreiben läßt, und theilt überdies auch anderen Gegenstän-

den, wie Kleidungsstücken u. s. w., welche mit ihm in Berührung kommen, leicht die weiße Farbe mit. Empfehlenswerther sind deßhalb Mischungen wie die folgenden, welche einen bessern und dauerhaftern Anstrich geben und auch nicht abfärben:

Man rühre ungefähr 4—8 Unzen Mehl mit etwas kaltem Wasser glatt und gießt dann unter Umrühren kochend Wasser zu, bis man die Consistenz der gewöhnlich gekochten Stärke erhält. Dies gießt man noch heiß in einen Eimer voll der Kalkmischung, fügt 1 Pfund weiße Schlemmkreide dazu und mischt Alles gut durcheinander. Ein wenig Blauwasser kann man noch dazu fügen, wenn man den Anstrich etwas bläulich wünscht.

Der Anstrich wird noch besser, wenn man zu dem obigen Mehlkleister, anstatt des Wassers, Milch nimmt; ja, Viele empfehlen auch zum Löschen des Kalkes Milch, anstatt des Wassers, zu verwenden.

Als ganz ausgezeichnet wird folgende Composition empfohlen: Zwei Unzen frisch gelöschter Kalk werden mit abgerahmter Milch erst zu einem Rahm angerührt, dann noch weitere Milch zugefügt, bis man im Ganzen 2 Quart verwendet hat· zuletzt werden 5 Pfund Schlemmkreide aufgestreut und gut eingerührt.

Andere Farbstoffe können noch zugesetzt werden; dieser Anstrich wird dem Oelfarbenanstrich von Bleiweiß ähnlich, er reibt sich nicht leicht ab, da das Casein der Milch durch die Einwirkung des Kalkes unlöslich geworden ist.

Besser und feiner soll der Anstrich werden, wenn man anstatt des Kalkes nur Kreide verwendet. Die feinste Kreide ist das „Pariser Weiß“ (Paris white), die man für etwa 3 Cents das Pfund kaufen kann. Auf 16 Pfund dieses Pariser Weiß nimmt man überdies ½ Pfd. weißen durchsichtigen Leim, den man eine Nacht in kaltem Wasser einweicht und am nächsten Morgen sorgfältig erwärmt, bis er vollständig aufgelöst ist. Das Pariser Weiß wird mit heißem Wasser angerührt zu der passenden Milchconsistenz, so daß es auf die Wände aufgetragen werden kann und dann die warme Leimlösung gut damit vermischt. Diese Mischung wird dann aufgetragen wie die gewöhnliche Kalkmilch, und ein Anstrich reicht meist hin, um die Wände &c. auf das feinste zu restauriren. Wo man geringere Mengen nöthig hat, nimmt man die angegebenen Artikel im Verhältniß.

Der brillante „Stucco whitewash“ wird in folgender Weise bereitet:

Man löscht ½ Bushel frischen Kalk mit kochendem Wasser und bedeckt das Gefäß, um den Dampf darin zu behalten. Diese Flüssigkeit seiht man durch ein feines Sieb oder dgl., fügt 1 Peck Salz dazu, das man vorher in warmem Wasser wohl aufgelöst hat; 3 Pfd. Reis zu einer dünnen Paste gekocht, werden kochend eingerührt, ferner ½ Pfd. Spanisch Weiß und 1 Pfd. guter Leim, der erst eingeweicht und dann im Wasserbade vollständig aufgelöst worden ist; dann fügt man 5 Gallonen Wasser zu, rührt Alles gut durcheinander und läßt es einige Tage gut zugedeckt stehen.

Diese Mischung sollte recht heiß aufgetragen werden, weshalb man sie in einem Kessel auf einem tragbaren Ofen halten kann. Sie paßt ebenso gut als Oelfarbe für Holz-, Backstein- oder Steinwerk, und erhält ihren Glanz viele Jahre. Andere Farbstoffe können noch zugesetzt werden, um beliebige Schattirungen zu erhalten, so Spanisch Braun, Gelber Ocker, Chromgelb

u. s. w., in welchen Fällen man zweckmäßig erst einen Probeanstrich auf eine Schindel macht, um so besser die nöthige Farbenquantität zu bestimmen.

Kalkanstrich für Außenwerke, Fenzen ꝛc. Man nehme guten Kalk, lösche ihn mit heißem Wasser und nehme zu einer etwa einen Eimer füllenden Quantität ein Pfund Talg oder anderes reines Fett, wenn es übrigens auch ranzig und für die Küche unbrauchbar sein sollte. Alles Wasser wird hinzu gethan, ehe das Löschen vorüber ist, und so viel wie möglich rein, gemischt. Diese Masse bildet eine unlösliche Kalkseife in dem Anstrich, die, wenn der Kalk mit kaltem Wasser gelöscht wird, sich oft in kleine Klümpchen zertheilt. Wenn die Mischung gut gemacht ist, wird der Anstrich sehr glatt und nur wenig vom Regen angegriffen.

Feuerfester Anstrich für Schindeldächer u. s. w. Ein Anstrich bereitet aus Kalk, Salz und feinem Sand oder Holzasche, und wie der gewöhnliche Kalkanstrich aufgetragen, giebt eine gute Decke für, namentlich alte, Schindeldächer, die dadurch in einem gewissen Grade feuerfest werden; überdies werden dadurch alte Schindeldächer wieder gut restaurirt.

Kälber, Nachtheile der unmittelbaren Wegnahme der säugenden. — Sehr häufig geschieht es noch, daß ein saugendes Kalb, das bisher stets unmittelbar bei der Kuh gestanden, plötzlich und mit vielem Geräusch, oft Schlagen, Stoßen und Hundegebelle vom Fleischer aus dem Stalle geholt und die Kuh dabei sehr beunruhigt wird, wodurch dem Besitzer nicht wenig Schaden verursacht wird, daß diese Kuh längere Zeit aus Gram nicht fressen und folglich keine Milch geben, diese auch ohnehin zurückgehalten wird. Wir gedenken dabei weiter gar nicht des unmenschlichen, barbarischen Gebrauchs.

Man gewöhne deshalb die Kuh gleich vom Anfange daran, daß das Kalb nicht unmittelbar bei ihr, sondern in einer Ecke desselben Stalles stehe und zu bestimmten Zeiten, freilich auch des Nachts, zum Saugen hinzugelassen werde.

Wird das Kalb nun verkauft und soll abgeholt werden, so entferne man die Kuh aus dem Stalle, führe sie vielleicht zur Tränke und werfe ihr auch bei der Rückkehr in den Stall Fressen vor. Sie wird dadurch gleich etwas abgeleitet und bemerkt den Verlust nicht gleich. Da sie auch daran gewöhnt, das Kalb nicht unmittelbar um sich zu sehen, wird sie diesen Verlust auch weit leichter ertragen, der Besitzer wird aber gar keinen Verlust haben.

Kamillen, Eigenschaften derselben. — Ein Absud von gemeiner Kamille zerstört alle Arten von Insekten, und Nichts hält einen Garten in so gesundem Zustande, als eine Anzahl zerstreut stehender Kamillenpflanzen. Die Kamille sollte sich in jedem Gewächshause, in jedem Mistbeete, in jedem Garten befinden, sei es in grünem oder trockenem Zustande. Zum Absieden eignen sich Stengel wie Blumen. Es ist bemerkenswerth, daß eine Pflanze, wenn sie hinwelkt oder abzusterben droht, in neun unter zehn Fällen sich wieder erholt, sobald man die Kamille neben sie pflanzt.

Kamillen-Thee wird von Vielen als Hülfsmittel gegen alle möglichen Leiden getrunken; sehr viele Wöchnerinnen z. B. pflegen diesen Thee zu trinken, ohne meist selber recht zu wissen warum. Linderung und Nutzen kann dies

Getränk bringen bei nervösem Magenkrampf und Kolik, Uebelkeit, Krämpfen u. s. w.; aber der Kamillenthee kann auch nachtheilig wirken und schadet bei starkem Fieber und entzündlichen Zuständen überhaupt.

Mit Recht wird deßhalb in neuerer Zeit vielseitig davor gewarnt, Säuglingen Kamillenthee zu geben, weil er diesen durch seine aufregenden Wirkungen schade. In der That würden Viele, namentlich Frauen, auch oft besser thun, anstatt ihres altgewohnten Kamillenthees eine Mischung von Kamillen mit Fliederblüthen oder blos Fliederblüthen mit Fenchel oder Anis zu ihrem Linderungsthee zu verwenden.

Sehr häufig wird der Kamillenthee nicht richtig bereitet und er veranlaßt dann Aengstlichkeit, Uebelkeit, sogar Erbrechen ꝛc. Um diesen Thee richtig zu machen, darf man die Kamillen durchaus nicht mit dem Wasser kochen, sondern die Blumen mit kochendem Wasser blos aufgießen und nur einige Minuten ziehen lassen. Man nimmt zu diesem Zwecke etwa 2 Quentchen (einen starken Eßlöffel voll) trockene Kamillen auf $\frac{1}{2}$ Pint kochend Wasser.

Kapaunen schnell zu mästen. — Diese werden wie die Gänse und Hühner behandelt und mit Nudeln gestopft, welche bestehen, aus: 3 Loth Gerstenmehl, 3 Loth gemahlenem Hirse, 3 Loth gekochtem oder gesottenem Welschkorn, 1 Loth Butter und so viel Milch, um einen dicken Brei daraus zu machen, aus welchem man Nudeln formt, etwas Spießglanz dazu knetet und diese Portionen am folgenden Tage verfüttert und Abends wieder neuerdings frisch anmacht. Man gebe fleißig zu saufen, so werden die Kapaunen in 14 Tagen sehr fett.

Kartoffeln, Bau und Benutzung. — Um einen größeren Ertrag zu erzielen, sollte folgendes Verfahren eingeschlagen werden. Jeder Landwirth sollte einen Versuch machen, aber dabei mit aller Genauigkeit zu Werke gehen. Es besteht dieses Verfahren darin, daß die Kartoffelblüthen abgebrochen werden. Von zehn Reihen Kartoffeln, an denen die Blüthen abgebrochen waren, erntete man 23 Bushel, dagegen von den andern zehn Reihen nur $2\frac{1}{2}$ Bushel. Fünf Personen hatten in $1\frac{1}{4}$ Stunden das Abbrechen der Blüthen besorgt.

Soll der Versuch mit Genauigkeit angestellt und ein richtiges Resultat über die Nützlichkeit des Verfahrens erhalten werden, so dürfen nicht zwei verschiedene Aecker zur Vergleichung ausgewählt werden, sondern man muß auf demselben Acker die Blüthen abbrechen und andern Kartoffelpflanzen dagegen die Blüthen lassen. Denn nur dann kann ein richtiger Vergleich stattfinden, wenn alle andern Umstände gleich sind. Das kann aber bei zwei verschiedenen Aeckern nicht der Fall sein, und das Resultat ist daher auch keiner Vergleichung fähig.

Wässerige Kartoffeln fester und mehliger zu machen, braucht man sie nur in der unmittelbaren Nähe eines warmen Ofens auszubreiten.

Nach den neuesten Erfahrungen legt man sie im Keller auf eine Schicht von Holzkohlen, da wachsen sie auch nicht aus. Dies einfache Mittel reicht hin, um im Frühjahre noch, bis es neue giebt, gute schmackhafte Kartoffeln zu haben.

Es sind verschiedene Versuche gemacht worden, Kartoffeln unter der Erde zu gewinnen. Eine Mischung von zwei Theilen Flußsand und einem Theile gewöhnlicher Gartenerde wurde ein Zoll hoch in einer Ecke des Kellers aufgehäuft, und im April legte man 40 Kartoffeln in ihrer Schale auf die Erde. Sie trieben von allen Seiten Ranken, und Mitte Oktober hatte man über 4 Bushel sehr guter Kartoffeln gewonnen, von welchen der zehnte Theil die Größe gewöhnlicher Aepfel hatte. Die Schale war sehr dünn, das Innere mehlig, weiß und wohlschmeckend.

Kartoffeln durch Schalen und ausgestochene Augen fortzupflanzen. Die Fortpflanzung der Kartoffeln durch Schalen geschieht auf folgende Art: Die zum Verspeisen bestimmten werden etwa 4 Wochen vor der Legezeit derselben ziemlich dick geschält, diese dicken Schalen sodann auf einem luftigen Boden getrocknet. Will man aber Kartoffeln bis zum Sommer aufheben, so steche man die Augen derselben mit aller Sorgfalt aus, damit ihr Keimen verhindert und ihr guter Geschmack nicht verloren gehe. Die trocken gewordene Schale, sowie auch die Keime lege man nur in die Erde, und man kann hiermit ebenso eine gute Ernte erwarten, als mit den ganzen ausgelegten Kartoffeln. Der Kräuselkrankheit sind sie auch nicht unterworfen, vom Unkraute müssen sie aber durch Behacken rein gehalten werden.

Man hat in neuester Zeit die Erfahrung gemacht, daß Kartoffeln, die in nicht frisch gedüngter Erde gepflanzt sind, weit weniger der Kartoffelkrankheit ausgesetzt waren, als wo dies stattgefunden.

Kartoffeln, frische, im April oder Mai zu ernten. Man lege im späten August oder September die Kartoffeln in die Erde; nachdem sie hochgewachsen sind, auch wo möglich geblüht haben, schneidet man ihnen das Kraut ab, ehe der herannahende Winter sich zeigt, und bedeckt hierauf jeden einzelnen Stock wieder gut mit Mist, und in obengenannter Zeit kann geerntet werden.

Kartoffeln lange gut zu erhalten. Man taucht zu diesem Behufe die Kartoffeln in einem geflochtenen Korbe oder in einem Netze in kochendes Wasser. Sind die Kartoffeln nun ganz mit Wasser benetzt, was schon nach einigen Secunden geschieht, so zieht man den Korb oder das Netz heraus und schüttet die Kartoffeln auf den Erdboden. Dabei ist zu bemerken, daß das Wasser stets über dem Feuer stehen bleibt und ist dasselbe wieder im Kochen. so taucht man eine neue Quantität hinein u. s. w. Hierauf werden die Kartoffeln im Sonnenscheine oder einem starken Luftzuge abgetrocknet. Man wendet sie nun bisweilen mit einer hölzernen Schaufel um und breitet sie aus, damit sie nicht übereinander und auf demselben Flecke liegen bleiben. Auf diese Weise bereitet, halten sich die Kartoffeln mehrere Jahre gut und werden auch im Keimen dadurch gehindert.

Kartoffeln, gefrorene, vortheilhaft zu benutzen. Dieselben werden in ein Gefäß mit kaltem Wasser geschüttet, welches über sie zusammen gehen muß; man läßt sie darin stehen, bis die Kartoffeln ganz von Frost befreit sind. Alsdann stampfe man sie und mache oder salze sie ein, so wie es bei Kraut oder Rüben geschieht. Die dazu gebrauchten Fässer werden dann zugeschlagen, sobald an einem temperirten Orte die stattgefundene Gährung vollendet ist.

Die Kartoffeln werden sich auf diese Art, ohne daß sie das mindeste verderben, bis zur nächsten Ernte erhalten, jedoch muß dabei nicht das Salz gespart worden sein. Für milchendes Vieh, sowie auch für Mastvieh werden sie dann mit großem Nutzen angewendet, denn durch das Salz sind sie dem Vieh nicht nur wohlschmeckender, sondern auch gedeihlicher gemacht worden, welches die darauf verwendeten Kosten reichlich vergütet. Da durch das frühzeitige Keimen die Kartoffeln sehr viel von ihrer Güte und Kraft verlieren, so ist es rathsam, diejenigen, welche zum Futter des Viehes bestimmt sind, auf die beschriebene Art vor dem Keimen einzusalzen.

Kartoffeln beim stärksten Frost zu versenden, ohne das Erfrieren derselben befürchten zu müssen. Man taucht die Säcke, in welchen die Kartoffeln versendet werden sollen, in kaltes Wasser, füllt dann die Kartoffeln ein und begießt die Säcke von Außen wieder mit kaltem Wasser. Auf diese Weise verpackt, halten die Knollen den stärksten Frost aus. Der Grund ist ein ganz natürlicher, denn durch die Nässe werden die Zwischenräume des Gewebes ausgefüllt und das außen sich bildende Eis verhindert das Eindringen der Kälte oder vielmehr das Entziehen der Wärme, die in den Kartoffeln enthalten ist.

Kartoffelkäse zu machen. Man nehme eine hinlängliche Anzahl Kartoffeln, koche sie ab, schäle und knete sie zu einem Brei. Dann menge man frisch ausgepreßten Quark in gleicher oder auch etwas geringerer Quantität zu den Kartoffeln, bis das Ganze eine hinlängliche Consistenz hat. — Man salze dieses Gemenge und streue gestoßene Gewürznelken und Lorbeeren darüber. Einen Tag lang lasse man diese Mischung wohl verdeckt ruhig stehen, damit sie etwas gähre. Nachher mache man kleine Käse auf die gewöhnliche Art davon. Je älter sie werden, desto besser sind sie.

Benutzung der Kartoffeln zur Mehlbereitung. Man schneidet die Kartoffeln in Scheiben von 2 bis 3 Linien Dicke, und übergießt sie in einem hölzernen Gefäße mit Wasser, dem man 2 bis 3 Proc. (auf 100 Pfund Wasser 2 bis 3 Pfund) concentrirte Schwefelsäure zugesetzt hat. In dieser Flüssigkeit läßt man sie 24 bis 36 Stunden, zieht dann das Wasser ab, gießt reines auf, und wiederholt das Aufgießen von reinem Wasser mehrmals, um die Säure wieder zu entfernen. Die auf diese Weise ausgewaschenen Kartoffeln werden auf Horden an der Luft getrocknet. Sie bleiben blendend weiß und lassen sich zu einem feinen Mehle mahlen, welches in vielen Fällen das gewöhnliche Mehl ersetzen kann. Das Trocknen der Kartoffeln erfolgt sehr schnell. Wendet man keine Säure an, so werden die Kartoffeln schwarz, hornartig, schimmeln leicht und trocknen schwierig. Bei der ungemeinen Wohlfeilheit der Schwefelsäure ist das Verfahren nicht sehr kostspielig. Auch geben die Kartoffeln bei dieser Behandlung, wenn sie nach dem Auslaugen gedämpft, eingemaischt und auf gewöhnliche Weise in Gährung versetzt werden, nach der Destillation einen fuselfreien Branntwein.

Aufbewahrung der Kartoffeln. Der Zufall, dem wir schon so manche nützliche Entdeckung verdanken, hat abermals zu einem Mittel hingeleitet, die Kartoffeln den Winter über zweckmäßig aufzubewahren. Ein Gutsbesitzer hatte einen Theil seiner geernteten Kartoffeln in einen Keller schütten lassen und dann, durch unerwartete Reisen verhindert, nicht mehr nach ihnen ge-

fragt noch gesehen. Erst im Frühjahr erinnerte er sich der Kartoffeln und gab sogleich Befehl, den Keller zu räumen, und die Kartoffeln, die er verdorben und ausgewachsen wähnte, wegzuwerfen. Wie groß aber war sein Erstaunen, als er die Früchte so gesund und frisch vorfand, als kämen sie eben erst aus der Erde. Auch beim Kochen zeigten sie einen vollkommen guten Geschmack. Man untersuchte den Keller genau und bemerkte auf dem Boden desselben eine dicke Lage Kohlenstaub, von früher dort aufgeschichteten Kohlen zurückgeblieben. Diese Kohlenunterlage hatte jedenfalls die Erhaltung der Kartoffeln bewirkt.

Kartoffelfäule, neues Mittel dagegen. Mehrere Knaben in Belgien hatten vor mehreren Jahren im Spiele Erbsen in die Kartoffeln gesteckt und sie gepflanzt. Die Pflanzen gaben eine ungewöhnliche Erbsenernte und vollkommen gesunde Kartoffeln, obgleich die übrigen Kartoffeln, die auf demselben Felde gepflanzt waren, von der Fäulniß sehr stark ergriffen waren. Der Umstand wurde bekannt und machte Aufsehen. Es wurden Versuche angestellt, die ein sehr günstiges Resultat lieferten; 4—5 Erbsen wurden in jede Saatkartoffel gesteckt, eine Verletzung der Keime sorgfältig vermieden und diese dann in der gewöhnlichen Weise gepflanzt. Die Pflanzen wuchsen herrlich auf und gaben einen ungewöhnlich großen Ertrag, sowohl von Erbsen als auch Kartoffeln; letztere ganz frei von Fäulniß. Die geernteten Kartoffeln hielten sich bis zum nächsten Frühjahr sehr gut und wurden mit dem besten Erfolg wieder gepflanzt.

Kartoffelstärke. — Kartoffelstärke kann man sehr wohlfeil auf folgende Art bereiten: Rein gewaschene Kartoffeln zerreibt man auf einem Reibeisen, bringt sie auf ein feines Sieb und läßt so lange einen Strom kalten Wassers unter Schütteln des Siebes auf sie fließen, bis sich aus dem Waschwasser keine Stärke mehr absetzt; man läßt absetzen, gießt das überstehende Wasser ab und rührt die Stärke so oft mit frischem Wasser auf, bis dieses nach einiger Zeit sich nicht mehr braun färbt, worauf man sie auf ein Tuch bringt und trocknet. Abgetropfte, noch feuchte Stärke enthält noch 50 Prozent Wasser.

Käse schnell zu machen.—Man kann einen magern Käse in wenig Tagen von bester Reife und Wohlgeschmack herstellen, wozu sonst Wochen und Monate nöthig sind, dadurch, daß man den frischbereiteten Käse mit soviel Salmiakgeist oder kohlensaurem Ammoniak in Berührung bringt, daß die in ihm enthaltene Milchsäure neutralisirt wird. Hierdurch wird fast augenblicklich dieselbe Veränderung im Käse hervorgebracht, welche ohne Zusatz von Ammoniak erst nach einigen Wochen, unter Entwickelung des bekannten Käsegeruchs eintritt. Während des Lagerns geht nämlich der Käse in eine Art von Fäulniß über, wobei sich viel Ammoniak entwickelt, welches dann ebenfalls zunächst die vorhandene Säure neutralisirt, und hierauf scheint das sogenannte Reifwerden, wenigstens bei magerm Käse, hauptsächlich zu beruhen. Will man bei größerer Fabrikation den aus abgerahmter saurer Milch bereiteten Käse auf diese Weise schnell genießbar machen, so versetze man den Käse durch erhöhte Temperatur in einen dichtern Zustand und

trenne nach bekannter Weise von den Molken. Man schlägt ihn dann in Leinwand und preßt ihn zwischen Löschpapier, bis ziemlich alles Wasser verloren. Die Masse wird nun mit Salz und Kümmel gewürzt und so viel Salmiakgeist oder gepulvertes Kohlensaures Ammoniak in kleinen Portionen und unter beständigem Durchrühren dazu gemischt, bis der größte Theil der Milch verschwunden ist. Diese Masse braucht nur noch geformt und getrocknet zu werden, und ist dann vollständig fertiger, magerer Käse.

Nach einer speciellen Vorschrift soll man ¼ Pfund Ammonium carbonicum (kohlensaures Ammoniak) gepulvert in 1 Quart Milch auflösen und davon dem getrockneten und zerriebenen Käsequark so viel zusetzen, daß auf 1 Pfund Käse etwa ¼—½ Loth Ammoniak kommt.

Kinder, kleine, im Sommer zu behandeln. — Wer bedenkt, daß das Wachsthum eines Kindes im ersten Jahre so bedeutend ist, daß es meistens sein Gewicht mehr als verdoppelt, wird auch leicht einsehen, daß die Ernährung besonders in diesem Jahre von größter Wichtigkeit ist, und daß Störungen und Unregelmäßigkeiten in dieser Beziehung wohl die Hauptursache der großen Sterblichkeit in diesem zarten Alter sind.

Wenn daher besorgte Eltern so oft die Frage aufstellen: was ist die beste Nahrung für so kleine Kinder? könnte man antworten „Muttermilch", denn diese enthält in den besten Proportionen alle Bestandtheile, die zur Bildung des menschlichen Organismus nöthig sind; aber oft ereignet es sich, daß diese entweder nicht genügend, oder selbst in ihren Mischungsverhältnissen fehlerhaft, auch wohl gar nicht vorhanden ist und man dann zum Gebrauche der Kuhmilch schreiten muß. Dieses wird nun allgemein als ein mißlicher Umstand betrachtet und zwar mit Recht, denn abgesehen davon, daß man diese nicht immer echt und gut bekommen kann, ist selbst die beste Kuhmilch, obgleich sie dieselben Bestandtheile enthält, wie die Muttermilch, doch in ihren Mischungsverhältnissen verschieden und es ist daher von größter Wichtigkeit, zu wissen, wie man diesem Mißverhältniß abzuhelfen im Stande ist.

Genaue Untersuchungen haben nachgewiesen, daß sich die Kuhmilch besonders in 3 Punkten von der Muttermilch unterscheidet. Erstens enthält die Kuhmilch weniger Wasser, also im Verhältniß mehr Käsestoff. — Zweitens in Proportion zum Käsestoff weniger Milchzucker. Drittens erscheint der Käsestoff, wenn er mit dem Magensafte in Berührung kommt, viel derber, als der der Muttermilch, was jede Mutter leicht selbst beobachten kann, wenn Kinder, was sie sehr oft thun, sich erbrechen, wo der Käsestoff der Muttermilch in viel feineren und leichteren Flocken erscheint, als bei jenen Kindern, die mit Kuhmilch ernährt werden.

Um diesen Uebelständen zu begegnen, empfiehlt man, die Kuhmilch mit Wasser zu verdünnen, wodurch annäherungsweise die Proportion ähnlich so hergestellt wird, als in der dünneren Muttermilch; weil aber der Zuckerstoff dadurch im gleichen Verhältniß weniger wird, ist man andrerseits gezwungen, Zucker zuzusetzen, wodurch auch in dieser Beziehung die Proportion wieder in Richtigkeit käme. Nun kommt aber hier in Betracht, daß es nicht einerlei ist, den Milchzucker der Milch durch Rohrzucker zu ersetzen, wie es gewöhnlich geschieht, und zwar oft im Nachtheil der Kinder. Wer also so sicher als

möglich gehen will, thut am besten, Milchzucker zu gebrauchen, welchen man in jeder guten Apotheke und ziemlich billig haben kann.

Also gute Kuhmilch mit ein Drittheil Wasser, mit soviel Milchzucker als zum angenehmen Geschmacke nöthig ist und soweit erwärmt, daß sie ungefähr so warm ist, als die aus der Brust kommende Milch, wäre beiläufig das, was der Muttermilch am nächsten käme und daher für gewöhnliche Fälle am meisten zu empfehlen wäre.

Oft kommt es, wie wir schon oben bemerkten, vor, daß ganz gesunde Kinder, wenn sie sich recht satt getrunken haben, erbrechen, und zwar ist das Erbrochene gewöhnlich geronnen, worüber Mütter oft in Angst gerathen und glauben, der Magen müsse in Unordnung sein und man sollte gleich etwas gegen Magensäure gebrauchen. Sind die Käseflocken leicht, klein und gleichmäßig vertheilt, so ist das eher ein Zeichen von gutem Magensafte und gar nicht bedenklich, denn jede Milch muß zuerst vom Magensafte in Käse verwandelt werden, ehe sie verdaut werden kann. Erscheint aber das Erbrochene mit größeren, derberen Käsestücken, riecht es stark sauer und sind die übrigen Zeichen von gestörter Verdauung vorhanden, so ist es oft dringend nöthig, etwas dagegen zu thun. Die gebräuchlichsten Mittel dagegen sind gewöhnlich Alkalien wie kohlensaure Pottasche, Soda, Magnesia, Kreide, Kalkwasser u. s. w., von denen für gewöhnlichen Gebrauch, weil es ganz unschuldig und zugleich leicht zu haben ist, vorzüglich das letztere empfehlenswerth erscheint. Es kann statt des Wassers, welches man nimmt, um die Kuhmilch zu verdünnen, gebraucht werden. Es hat, wie alle Alkalien, die Eigenschaft, das Gerinnen des Käsestoffes zu einer festen Masse zu verhüten, erhält ihn locker und so zur Verdauung mehr geeignet, und unterscheidet sich besonders dadurch vortheilhaft von den kohlensauren Alkalien, daß bei dem Gebrauche ein zuviel nicht leicht zu fürchten ist. In jenen Fällen, wo die Knochenbildung unvollkommen und langsam vor sich geht, in Drachitis (doppelte Glieder), verspätete Zahnbildung, und überall, wo im Trinkwasser der Kalk mangelt (z. B. Cisternenwasser), ist es sehr zu empfehlen. Die Bereitung ist einfach: man nimmt ein faustgroßes Stück ungelöschten frischgebrannten Kalkes, löscht es mit einigen Gallonen reinen Wassers ab, läßt es stehen, bis es klar wird, zieht das klare Wasser auf Flaschen und bewahrt es gut zugepfropft zum Gebrauche auf.

Regeln für die Behandlung kleiner Kinder während der heißen Jahreszeit, um der großen Sterblichkeit derselben vorzubeugen:

Ueber das Stillen der kleinen Kinder. Nichts ist schlimmer für die kleinen Kinder, als Ueberfüttern.

Ein Kind, das einen oder zwei Monate alt ist, soll alle zwei bis drei Stunden die Brust erhalten.

Ein Kind, das sechs oder acht Monate alt ist, soll in 24 Stunden fünf Mal gestillt werden und nicht mehr.

Wenn ein Kind in der Zwischenzeit durstig wird, soll es einen Trunk Wasser oder Gerstenwasser bekommen. Darin soll kein Zucker sein.

In heißem Wetter — aber nur an den allerheißesten Tagen — soll man ein paar Tropfen Whiskey (Brandy) mit der Nahrung oder dem Trinkwasser vermischen; im Ganzen aber nicht mehr als einen Theelöffel voll in 24 Stunden.

Ueber das Füttern der kleinen Kinder. Man mahle Graupen auf der Kaffeemühle. Von dem Pulver wird ein Theelöffel voll 15 Minuten lang mit etwas Salz in ½ Pint (9 oder 10 Eßlöffel voll) Wasser gekocht, durch ein Tuch geseiht und mit halb so viel gekochter Milch und einem Stück weißen Zucker vermischt. Diese Nahrung wird lauwarm aus einer Saugflasche gegeben.

Saugflasche und Mundstück sollen in Wasser liegen, so lange sie nicht gebraucht werden.

Kinder von 5 bis 6 Monaten bekommen halb Gerstenwasser und halb abgekochte Milch, mit Salz und weißem Zucker.

Aeltere Kinder sollen mehr Milch haben als Gerstenwasser.

Wenn Kinder an Verstopfung leiden, sollen sie Haferschleim statt Gerstenwasser bekommen. Derselbe wird ebenso gekocht und durchgeseiht.

Wenn Brustmilch nicht ausreicht, soll man mit Brust und künstlicher Nahrung abwechseln.

In heißem Wetter probire man die Nahrung mit einem kleinen Streifen von blauem Lackmuspapier. Wenn das blaue Papier roth wird, so mache man, wenn frische Milch zu haben ist, eine neue Mahlzeit, oder schütte eine Messerspitze „Baking Soda“ in die Nahrung.

Kinder von 10 bis 12 Monaten dürfen einmal täglich „Beef Tea“ oder Rindfleisch-Suppe bekommen; allein für sich, oder mit der übrigen Nahrung vermischt.

Kinder von 10 bis 12 Monaten dürfen eine Kruste Brod und ein Stück leicht gebratenes Rindfleisch haben.

Kein Kind unter zwei Jahren soll von eurem Tisch essen. Es soll auch kein Zuckerwerk haben und überhaupt Nichts ohne ärztlichen Befehl, was in diesen Regeln nicht enthalten ist.

Ueber Sommer-Complaint. Es kommt von Ueberfüttern, Hitze und schlechter Luft — niemals vom Zahnen. Thüren und Fenster sollen offen gehalten werden. Kinder sollen wenigstens zwei Mal täglich kalt gewaschen werden.

Wenn Kinder sich erbrechen und Durchfall haben, so sollen sie vier oder fünf Stunden lang nichts zu essen und zu trinken haben; aber viel frische Luft. Hinterher ein paar Tropfen Whiskey (Brandy) in einem Theelöffel voll Eiswasser alle zehn Minuten; aber nicht mehr als das, bis der Doktor kommt.

Kinnbackenkrampf, Mittel dagegen. — Recht häufig hört man von Todesfällen, welche durch Kinnbackenkrampf verursacht werden. Sofortige Anwendung von Tinctura Arnicae, die in jeder Apotheke zu haben ist, wird als das sicherste Mittel zur Verhütung jenes fast immer tödtlichen Krankheitszustandes empfohlen.

Als ein junges Mädchen auf einen verrosteten Nagel trat, der durch ihren Schuh in den Fuß drang, litt sie bedeutende Schmerzen und man fürchtete, daß die Mundsperre sich einstellen würde. Ein Bekannter der Familie schlug als Heilmittel eine Rothrübe vor, die gerieben in kleinen Portionen auf die Wunde gelegt wurde, und als das Mädchen gleich darauf Linderung verspürte und Hitze und Geschwulst sich legten, wurde damit fortgefahren und öfters Frisches darauf gelegt, bis die Wunde geheilt war. Ein so einfaches Mittel sollte Jeder sich merken, und allenfalls auch bei anderen Wunden, bei welchen Geschwulst und Entzündung eingetreten sind, Versuche damit anstellen.

Man legt dem Erkrankten im Wasser angefeuchtete Tabaksblätter auf den Magen. Durch das in Folge dessen auf den Magen einwirkende Nicotin werden die Nerven erregt, der Erkrankte muß nießen, wobei sich der Mund schließt. Nur muß nach dieser Wirkung der Tabak alsbald entfernt werden, denn sonst läuft der Kranke Gefahr, durch das Nicotin vergiftet zu werden.

Kitte. — Die zu verkittenden Flächen sind stets vorher sehr sorgfältig zu reinigen; Der Kitt muß mit allen Stellen der zu verbindenden Flächen gut in Berührung kommen, und der Gegenstand darf nicht eher wieder gebraucht werden, bis der Kitt genügend erhärtet ist.

Kitt für zerbrochenes Glas, Porzellan u. s. w. Der beste Kitt für zerbrochene Geschirre in der Hauswirthschaft ist einfacher Schellack (der oft in Form von Stäbchen verkauft wird). Die zu verkittenden Gegenstände sind erst so weit zu erwärmen, bis sie den Schellack schmelzen, wenn er mit ihnen in Berührung kommt. Dieser Kitt wird nicht von Wasser, Säuren, Oel 2c. angegriffen.

Käsekitt (Caseinkitt) für Glas, Porzellan, Holz, Stein und Metall. Alter magerer Käse, von der Rinde befreit, wird so lange mit heißem Wasser zusammengerührt und gewärmt, bis sich eine zähe, terpentinähnliche Masse gebildet hat. Mit dieser verarbeitet man in einem Mörser so viel zu Pulver zerfallenen Kalk, bis eine weiche, bildsame Masse entsteht. Der Käse nimmt höchstens den vierten Theil seines Gewichts Kalk auf.

Oder: Man zerreibe frischen, magern Käse oder Quark, oder durch Essig aus abgerahmter Milch gefälltes und gut ausgedrücktes Casein in einem Mörser und füge nach und nach den zu Pulver gelöschten Kalk zu, bis die Masse zäh geworden.

Der Käsekitt muß sogleich verbraucht werden; er erhärtet rasch und wird sehr fest; erst nach dem völligen Hartwerden darf er dem Wasser ausgesetzt werden. Er eignet sich noch besonders gut, um messingene Fassungen u. drgl. an Glasgeräthen zu befestigen, und wird stets kalt aufgetragen.

Kitt für Leder und Holz. Man löse dünne Streifen von Kautschuck in warmem Copal-Varnisch auf; der Gegenstand muß vollkommen rein und trocken sein.

Ebenso erhält man einen guten Kitt, wenn man Gutta-Percha in Chloroform auflöst, so daß man eine Flüssigkeit von der Consistenz des Honigs erhält. Man kann damit kleine Stückchen Leder auf Schuhwerk befestigen,

so daß man es kaum entdecken kann. Diese Kitte widerstehen dem Wasser, aber nicht der Hitze.

Harzkitt für Metall auf Holz. 4 Theile gelbes Wachs, 1 Theil schwarzes Pech und 2 Theile Wachs werden geschmolzen und 1 Theil feines Ziegelmehl eingerührt. Der Kitt wird heiß angewendet.

Leimkitt für Holz auf Gegenstände anderer Art. Zu kochendem Tischlerleim wird so viel gesiebte Holzasche gesetzt, daß eine firnißähnliche Masse sich bildet, womit die zu vereinigenden Flächen bestrichen und danach gut aneinander gedrückt werden; nach dem Erkalten sind die Gegenstände fest verbunden.

Gutta-Perchakitt auf Holz, Stein, Glas, Porzellan, Elfenbein, Leder, Papier, Zeugen und gefirnißte Flächen (Universalkitt). Man schmilzt gleiche Theile Gutta-Percha und gewöhnliches Pech in einem eisernen Gefäße zusammen und gießt die Masse auf eine Steinplatte aus. Beim Gebrauch wird die nöthige Quantität wieder geschmolzen und heiß auf die erwärmten Flächen gestrichen.

Hausenblasekitt für Holz, Eisen, Leder, Glas und sonstige Haushaltungsmaterialien. Eine kleine Portion (¼—½ Unze) gute Hausenblase (Isinglass) klopft man und zerbröckelt sie zwischen den Fingern zu Pulver, bringt dieses in ein entsprechendes Glasfläschchen und tröpfelt so viel gewöhnliche Essigsäure darauf, daß gerade das Pulver durchtränkt ist. Man stellt dann das Glas in kochend Wasser und die Paste wird flüssig und ist alsbald zum Gebrauche fertig: Die Paste in der Flasche wird fest, sobald sie kalt wird; allein man kann sie jedesmal vor der Anwendung auf die angegebene Weise wieder flüssig machen; nur nehme man jedesmal während der Erwärmung den Stopfen von der Flasche.

Kleienbrod. — Schon längst haben Chemiker und Physiologen wiederholt aufgefordert, in den Haushaltungen anstatt des feinen, gebeutelten Weizenmehls, vielmehr das ungebeutelte Mehl, in welchem die Schalen des Weizens noch eingemengt und nicht als Kleien abgeschieden sind, zur Brodbereitung zu verwenden. Als Hauptgrund wird gewöhnlich angegeben: daß die nahrhaftesten Bestandtheile des Weizens — die phosphorhaltigen Salze und Kleber — sich zumeist in den Kleien befinden (sie liegen nämlich dicht unter der strohartigen Rinde des Weizenkorns), und daß, je weißer das Mehl ist, es gerade am geringsten von jenen Bestandtheilen enthält. Daß die Kleien in der That sehr nahrhafte Bestandtheile enthalten, sehen wir an den Erfolgen bei ihrer Verwendung als Futter für Hausthiere.

Schon längst wird nun auch in Amerika ein solches ungebeuteltes, kleienhaltiges Weizenmehl unter dem Namen „Graham flour“ bereitet und von Vielen zum Brodbacken benutzt; allein bis jetzt hat dieses „Kleienbrod“ noch nicht die allgemeine Verbreitung gefunden, wie es verdiente.

Das Vorurtheil steht jedem Fortschritt gewöhnlich hemmend im Wege. Man will absolut ganz weißes Brod haben, als wäre weiß die einzig schöne Farbe in der Welt, und als wären die weißen Nahrungsmittel besonders gesund und extra schmackhaft und nahrhaft.

Nahrhaft ist das Kleienbrod auch; auf alle Fälle so nahrhaft, als nur irgend das allerweißeste Brod von weiland Jenny Lind Flour oder eine der modernsten Sorten der Art sein kann. Allein nach der Nahrhaftigkeit sollen wir gar nicht so ängstlich fragen, als gewöhnlich in Lebensmittelangelegenheiten geschieht; sintemal wir in der Regel schon hinlänglich Nahrhaftes aller Art täglich zu uns zu nehmen pflegen; dann aber und hauptsächlich, weil das viele „Nahrhafte", was in den täglichen Mahlzeiten verzehrt wird, wie die Erfahrung lehrt, gar nicht so sehr in die individuelle gesunde Ernährung auszuschlagen pflegt, als man nach den Prozenten der verschlungenen Nahrungsstoffe erwarten sollte.

Nein, das Kleienbrod empfiehlt sich besonders deßhalb, weil es nicht blos viel schmackhafter als das oft fade, superfeine Weißbrod ist, sondern auch unter Umständen viel verdaulicher. Sehr Viele wenigstens, die allerlei Beschwerden nach dem Genusse von selbst gutem Weißbrod empfinden, fühlen sich oft recht wohl bei dem täglichen Gebrauche von gutem Kleienbrode und bessern nicht selten durch den fortgesetzten Genuß dieses Brodes ihren schlechten Gesundheitszustand, besonders ihre schlechte Verdauung in kurzer Zeit außerordentlich. Aus diesem Grunde gerade wird das Kleienbrod vielfach besonders Dyspeptikern, d. i. Leuten mit ungesunder Verdauung (und deren giebt es eine ungeheuer große Zahl) dringend empfohlen.

In vielen Haushaltungen ist ausschließlich das s. g. Schwarzbrod, Roggenbrod, in Gebrauch, in der Meinung, daß dieses zuträglicher und gesünder sei als das Weizenbrod; allein dies ist ein falsches Vorurtheil, denn das Roggenbrod ist an und für sich schwer verdaulich und bildet leicht Säure bei schwachem Magen. Ueberdies enthält das Roggenbrod, wenn es nicht sorgfältig zubereitet wurde, nicht selten Essigsäure, die einen nachtheiligen und schwächenden Reiz auf Magen und Darm ausüben, während das Kleienbrod nicht blos ebenso nahrhaft, sondern auch leichter verdaulich und frei von Essigsäure ist. Der Zellstoff der Kleie geht freilich unverdaut durch den Darmkanal hindurch, aber er übt auf diesem Wege einen wohlthätigen Reiz, vermehrt so die Darmbewegungen, und bewirkt dadurch einen leichteren und regelmäßigeren Stuhlgang. Aus diesem Grunde eignet sich Kleienbrod besonders für Personen, welche zu Sodbrennen u. drgl. neigen und namentlich an habitueller Hartleibigkeit leiden.

Aber auch ganz Gesunden ist der Genuß des Kleienbrodes, wenn auch nur zur Abwechselung, sehr zu empfehlen; es handelt sich hier nur um Ueberwindung eines Vorurtheils. Wer zum erstenmale gut gebackenes Kleienbrod genießt, ist meistens überrascht von dem unerwarteten Wohlgeschmacke desselben.

Wie schon oben bemerkt wurde, versteht man unter „Kleienbrod" nicht ein Brod aus bloßen Kleien, sondern das sogenannte „Graham" Mehl, aus welchem dieses Brod hergestellt wird, ist ein Weizenmehl, das nicht gebeutelt ist — in dem also neben dem gewöhnlichen weißen (Stärke-)Mehl des Kernes auch noch die (sonst gewöhnlich als Kleie abgesonderten) Bestandtheile der Schale des Weizenkorns sich vorfinden; nur die ganz unbrauchbaren, holzigen Bestandtheile sind abgeschieden. Man kann nun nach Belieben reines Graham-Mehl zum Verbacken verwenden, oder aber noch andere Mehlsorten,

je nach Wunsch zusetzen und auf diese Weise verschiedene Brodsorten anfertigen.

Leider ist das Graham-Mehl selber oft sehr schlecht, da die Müller nicht selten gerade ihren schlechtesten Weizen zu dieser Sorte Mehl verwenden, weshalb man sich in dieser Beziehung vorzusehen hat.

Graham-Brod. (Amerikanische Vorschrift.)

Man mischt ½ Pint Yeast mit 1 Quart lauwarmem Wasser, oder Milch und Wasser, rührt damit ungefähr 1 Pint Weizenmehl an und fügt so viel Graham-Mehl zu, daß es einen ziemlich steifen Teig giebt. Man läßt diesen an einem warmen Platze aufgehen, wo es paßt über Nacht. Dann fügt man zu: ½ Tasse Molasses, 1 Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Soda und Graham-Mehl so viel, daß der Teig so steif wird, wie man ihn mit dem Löffel rühren kann. Man bringt ihn dann in Pfannen (halb voll) und läßt stehen bis die Laibe leicht aufgegangen sind und bäckt ungefähr 1 Stunde. Dies giebt drei Laibe, wenn man Pint-Pfannen hat.

Man verarbeite den Teig zu Laiben alsbald, nachdem er zum erstenmale leicht aufgegangen ist und sorge, daß sich durch zu langes Stehenlassen nicht Essigsäure bilde. Ungebeuteltes Mehl verlangt etwas dünnern und weichern Ansatz, und die Laibe müssen etwas länger gebacken werden, als gleich große von gebeuteltem Mehl. Die Soda kann auch fortbleiben, wenn der Yeast gut treibt.

Anmerkung. Man kann ein sehr gutes Graham-Brod herstellen ohne allen Zusatz von gebeuteltem Mehl; ja Viele ziehen das reine ungemischte Graham-Brod allen gemischten Sorten vor. Unter allen Umständen sorge man nur für gutes Aufgehen und vermeide, daß sich Essigsäure im Teig bildet.

Ganzmehlbrod oder Schwarz-Weizenbrod. (Deutsche Vorschrift.)

Man nimmt das grobe, die ganze Kleie enthaltende Mehl von trocken gemahlenem Weizen, doch erst, nachdem dasselbe mehrere Wochen an einem trockenen Orte gelegen hat, und verbäckt es entweder für sich oder unter Zusatz von etwas feinem Weizenmehl auf die gewöhnliche Weise. Man bereitet sich nämlich aus 5 Pfd. Ganzmehl, 5 Pfd. feinem Weizenmehl, 2 — 4 Loth Salz, 4 — 5 Loth Preßhefe (oder 2 Eßlöffel voll gut gewässerter Bierhefe) einen Vorteig, lasse diesen 1½ Stunde oder bis er locker ist, aufgehen, knete ihn zum zweitenmale, lasse ihn wieder eine Stunde gehen und schiebe die daraus geformten Laibe in den gutgeheizten Ofen.

Kleienbrod.

Eine Engländerin — „A Doctors Wife" — giebt in dem englischen Journal „Lanzet" ihre Erfahrung und Urtheil hierüber wie folgt: Sie sagt dort: „Ich koche die Kleien (hier sind die beim Mahlen abgeschiedenen Kleien gemeint) erst 1½—2 Stunden lang. Ich habe sie so zubereitet angewendet, habe auch blos den Thee davon ohne die Kleien gebraucht. Ich habe beide Wege versucht, mit Bierbrauerhefe und auch mit selbstgemachtem Backpulver (1 Theelöffel voll auf 1 Pfund Mehl) mit vollkommenem Erfolge, indem es ganz köstliches und gesundes Brod gab. Ich gebrauche After-Mehl (second flour) und wenn ich Backpulver gebrauche, so mische ich die Kleie, gut abge-

seiht, mit dem Mehl, Pulver und Salz, ehe ich den Kleienthee zusetze; Alles ganz kalt.

Das Backpulver besteht aus: Kohlensaures Natron 6 Theile, Weinsteinsäure 4 Theile, Zucker 2 Theile, Salz 1 Theil.

Klystier. — Die hauptsächlichsten Krankheitszustände, wo das Klystier den größtmöglichsten Erfolg hat, sind in Kürze folgende:

Stuhlverstopfung. Anstatt irgend welche Abführmittel zu nehmen, ist es meist hinreichend, ein oder zwei eröffnende Klystiere zu machen, um die mangelnde Leibesöffnung zu bewirken. Die Klystiere passen aber in diesem Falle um so mehr, wenn die betr. Person Widerwillen gegen Abführmittel hat, oder der Magen (wie dies namentlich bei schwächlichen Frauen oft der Fall ist) so schon sehr angegriffen ist.

Bei immer wiederkehrender und hartnäckiger Verstopfung (die fast ohne Ausnahme auf verkehrter Lebensweise und Diät, Mangel an Bewegung u. s. w. beruht) kann das für längere Zeit täglich wiederholte Klystier, anfangs aus kühlem, und nach und nach aus ganz kaltem Wasser (bei vermehrter Körperbewegung und zweckmäßiger Diät) mehr leisten, als irgend eine Medizin.

Diese kalten Wasserklystiere kommen überall mehr und mehr in Gebrauch, und sie gelten mit Recht als Vorbeugungs- und Hülfsmittel gegen mancherlei Leiden; allein diese Klystiere werden nur da einen wahrhaft wohlthätigen und dauernden Erfolg haben, wo man zugleich sich bestrebt, eine bisher befolgte verkehrte Lebensweise, vernünftiger und gesundheitsgemäßer einzurichten.

In Magen- und Darmkrämpfen (Koliken) bringt das, wo nöthig, alle ½ Stunde wiederholte Klystier nicht blos durch die bewirkten Ausleerungen Erleichterung, sondern es hilft auch zur vollständigen Hebung des Leidens.

Bei chronischen, wiederkehrenden Leberleiden. Oft wiederholte warme Wasserklystiere wirken allmählig selbst auf die Gallenabsonderung der Leber.

In Diarrhoen und Ruhren. Leichtere Fälle der Art können oft einzig durch ein paar zweckmäßige Klystiere kurirt werden; in schweren aber helfen die wiederholten Darmauswaschungen mit milden Flüssigkeiten sehr viel, namentlich lindern sie den in der Ruhr oft so schmerzhaften Stuhlzwang meist besser, als sonst ein Mittel. Wenn sich diese Krankheiten in die Länge ziehen, chronisch werden, so hat dies sehr oft seinen Grund in einer hartnäckigen Erkrankung der untern Darmparthie; diese kann man aber am leichtesten erreichen und somit auch heilen, durch Klystiere.

Bei Hämorrhoiden, Harnbeschwerden ꝛc.

Die Kunst, ein Klystier zu machen, ist so einfach, daß sie irgend Jemand in ein paar Minuten lernen kann; man gehe nur vorsichtig zu Werke, um dem Kranken nicht wehe zu thun, und bringe das Klystier nicht stürmisch, sondern langsam bei. Der Kranke legt sich auf eine Seite und man leitet dann das vorher eingeölte Röhrchen mit Hülfe des linken Zeigefingers ungefähr 1 Zoll tief vorsichtig in den Mastdarm, und während man mit der linken Hand das Instrument festhält, giebt man mit der rechten langsam den nöthigen Druck. Bei der Füllung der Spritze darf die Flüssigkeit nur milch-

warm sein; nach der Füllung entfernt man erst alle Luft aus der Spritze dadurch, daß man die Spitze nach oben kehrt und den Stempel von unten langsam einschiebt, bis man anstatt der Luftbläschen die Flüssigkeit kommen sieht.

Die bekannte zinnerne Klystierspritze ist für alle Fälle genügend; man hat derartige Instrumente, an welche man gekrümmte Röhrchen schrauben kann, so daß die betreffende Person sich wo möglich selber das Klystier machen kann; diese sind sehr praktisch. Noch empfehlenswerther aber sind die schon seit langer Zeit sehr gebräuchlichen Spritzen aus Gummi elasticum oder Kautschuck mit langem, elastischem Schlauche; diese letzteren bieten die größte Bequemlichkeit und halten sehr lange, wenn man nach dem Gebrauche stets gut reinigt.

Was die Quantität der Flüssigkeit eines Klystiers betrifft, so ist diese für verschiedene Zwecke verschieden; doch kann man in der Regel anwenden für einen Erwachsenen 8—12 Unzen, für ein Kind von 6—12 Jahren etwa die Hälfte u. s. f.; für Säuglinge genügt etwa 1 Unze.

Außer den oben schon erwähnten immer mehr in Gebrauch kommenden Kaltwasserklystieren, sind die gebräuchlichsten Mischungen zu verschiedenen Zwecken die folgenden:

Zu einem eröffnenden Klystier bei gewöhnlicher Stuhlgangverstopfung nimmt man etwa 1 Loth Seife, die man schabt und in dem nöthigen Wasser auflöst, dem man 1 Eßlöffel voll Küchensalz und etwa eben soviel Molasses zusetzt. Ebenso kann man auch noch, wo nöthig, 1 oder mehr Eßlöffel voll Castoröl zusetzen und so nach Belieben und Bedürfniß das Klystier mehr oder weniger wirksam machen.

Oft ist es zweckmäßig, bei hartnäckiger Verstopfung wiederholt erst ein sogenanntes erweichendes Klystier zu machen. Zu einem solchen kann man allerlei milde Dinge benutzen: Kamillenthee oder Fliederblüthenthee mit Haferschleim, Leinsaamenabkochung &c., und bringt dann später die obigen, stärker reizenden Dinge in Anwendung.

Lindernde und beruhigende Klystiere gegen krampfhafte Bauchschmerzen, Blähungsbeschwerden, namentlich bei kleinen Kindern, die an Verstopfung leiden, macht man aus Leinsamenabkochung u. drgl., aus warmer Milch usw. Ganz besonders empfehlenswerth aber ist das Stärkeklystier. Dies besteht aus gekochter Stärke, von der Consistenz einer dicklichen Suppe, und eignet sich sehr bei schmerzhaften Hämorrhoiden, kolikartigen Anfällen, Durchfällen aller Art; ganz besonders aber bei schmerzhaftem Stuhlzwange in der Ruhr.

In diesem letzteren Falle schafft das Stärkeklystier noch mehr Linderung, wenn man demselben einige Tropfen Opiumtinktur (Laudanum) (für kleine Kinder nur 1—2 Tropfen) zusetzt. Diese lindernden Klystiere sind ebenso wirksam bei Harn- und Blasenleiden.

Zu krampfstillenden Klystieren bei Krämpfen der Kinder und Erwachsenen, Magenkrämpfen, Kolik u. s. w., benutzt man meistens Kamillenthee mit Haferschleim, oder Seife und Olivenöl, ein Eßlöffel voll jedem Klystiere zugesetzt.

Reizende Klystiere werden angewendet bei verschiedenen Arten des Scheintodes, bei Vergiftungen durch betäubende Pflanzengifte, bei Schlagfluß usw.,

um Congestion (Blutandrang) von anderen Organen, namentlich dem Hirn, abzuleiten. Das einfachste und beste Klystier dieser Art besteht aus gutem Essig, mit frischem, kalten Brunnenwasser gemischt (etwa 4 Unzen von Jedem) mit dem Zusatze von 1 bis 2 Eßlöffel voll Kochsalz.

Nährende Klystiere macht man in Fällen, wo der Kranke nicht im Stande ist, auf andere Weise Nahrungsmittel zu sich zu nehmen. Man giebt ihm in diesem Falle Kalbfleischbrühe mit Eigelb, frische lauwarme Milch u. drgl. in Klystieren, macht dieselben aber sehr klein (etwa 4—6 Loth), damit sie nicht sobald wieder abgehen, wiederholt sie aber oft.

Kolik, Mittel dagegen. — Klystiere von Hafergrützabkochungen mit etwas Baumöl, sind bei jeder Kolik anzurathen.

Bei sehr empfindlichem Unterleibe ist das Trinken von Mandelmilch, Leinsamenthee oder Kamillenthee sehr dienlich. Gleichzeitig tauche man ein Stück Flanell in heißen Kamillenthee, ringe es aus und lege es auf den Leib.

Rührt das Uebel von Erkältung her, so lasse man den Kranken schwachen Fliederthee mit Citronensaft trinken und lege auf den Leib heiß gemachte Stürzen oder Teller, in leinene Tücher geschlagen.

In der Gallenkolik ist ein Löffel voll Citronensaft, mit Kamillenthee oder Mandelöl genommen, sehr hilfreich; hernach trinke man Molken, oder reines, frisches Brunnenwasser.

In der Blutkolik muß zur Ader gelassen werden, Blutegel an den Leib gesetzt, innerlich Zuckerwasser oder Cremor Tartar mit Wasser getrunken werden.

Kopfgrind, Mittel dagegen. — Man schneide nach und nach die Haare ab, weiche die Grindborken mit Brei aus Leinsaamen los und nehme sie ab. Man wasche den Kopf oft mit Schwefelwasser und reibe ihn Abends mit einer Salbe aus Schweineschmalz und Schwefel ein.

Nachdem die Haare abgeschnitten sind, bestreiche man den Grind mit Baumöl und lege doppelt gefaltete Kohlblätter darauf, zweimal täglich frisch, 14 Tage lang.

Kopfschmerz, Mittel dagegen. — Das Kopfweh kann verschiedener Art, und aus sehr verschiedenen Ursachen entstanden sein.

Aus Ueberladung des Magens. In diesem Falle trinke man einige Glas Wasser und mache sich Bewegung im Freien.

Oder man nehme ein gelindes Brechmittel.

Durch schlechte Verdauung. In diesem Falle suche man den Magen durch mäßigen Genuß kräftiger, als durch Fleischspeisen, oder durch erregende Mittel, als Senf, Meerrettig, Pfeffer, Kauen und Aussaugen der Kalmuswurzeln, oder auch durch ein gutes bitteres Bier wieder herzustellen. Das Kopfweh wird dann von selbst nachlassen.

Durch Vollblütigkeit. Ist dies die Ursache, so muß man alle geistigen Getränke, namentlich auch Kaffee meiden. Man halte sich nur an's Wasser.

Oft sind Kopfschmerzen schon dadurch zu heilen, daß die Haare sorgfältig ausgekämmt werden, oder daß der Kopf mit frischem Wasser benetzt wird.

Hysterisches Kopfweh weicht nicht eher, als bis der Leidende sich ruhig niederlegt und Alles dunkel und still um ihn ist.

Rheumatische Kopfschmerzen wurden schon oft durch das Tragen von Schwammmützen geheilt. Auch dient dagegen ein Blasenpflaster auf den Oberarm.

Bei Kopfschmerzen durch Erkältung trinke man Fliederthee.

Gegen Kopfschmerzen infolge von Blähungen nehme man einen Schluck Kümmelliqueur.

Zu den besten äußerlichen Mitteln gehört auch starkes Reiben der Füße mit rauhen Tüchern nach dem lauen Fußbade.

Den Kopf mit gutem Rum waschen und dann so lange, als der Kopf naß ist, eine Mütze tragen, hebt den Kopfschmerz, der des Morgens gleich nach dem Aufstehen quält.

Frisches Dillkraut mit den Blumen, in Baumöl gekocht und auf den Kopf gelegt.

Bei Kopfweh mit krankem Magen begleitet, nehme man ein Brechmittel, bestehend in einem Eßlöffel voll Kochsalz in Wasser und nehme nach dem Erbrechen 10 Tropfen Hartshorn in einem Eßlöffel voll kalten Wasser ein, worauf man sich eine halbe Stunde zu Bette legt. Hat man bloß Kopfweh, bade man die Handgelenke und Arme in kaltem Wasser und die Füße in starkem, heißen Senfwasser und nehme blos Hartshorn ein. Man lege sich nieder und das Kopfweh wird bald verschwunden sein.

Kornwürmer zu vertreiben. — Man schaffe das ausgedroschene Korn auf einen luftigen Boden und breite es 2 oder 3 Hände hoch aus, damit es nicht auf einem Flecke höher als auf dem andern liege; dann nehme man geschälte Zwiebeln, welche man in etliche Stücke schneidet, stecke solche unter den ausgebreiteten Kornhaufen, etwa eine halbe Yard auseinander, und verfahre 3 Mal auf solche Art, nachdem man das Korn einige Tage hat liegen lassen, doch ist zu bemerken, daß man allemal frische Zwiebeln dazu nehmen muß. Dann kann das Korn wieder auf einen Haufen gethan werden. Auf diese Art verfahre man mit dem Weizen, wenn man ihn brandfrei erhalten will.

Ebenso wird als sehr wirksam empfohlen, Zweige von schwarzem Flieder (Hollunder,) Sambucus nigra, auf die Kornhaufen zu legen. Da sich die Kornwürmer unter diesen Zweigen sammeln, so sieht man mehrere Mal des Tages nach und tödtet die vorgefundenen Thiere und fährt so lange damit fort, bis der Kornboden gereinigt ist, was binnen 3 bis 14 Tagen recht gut geschehen kann.

Krampf, Mittel dagegen. — Das wirksamste und zugleich wohlfeilste Mittel gegen den so höchst empfindlichen Krampf ist der allgemein geschätzte Opodeldoc, welcher Abends vor dem Schlafengehen warm tüchtig eingerieben wird, wodurch man auf 2—3 Wochen von dem Uebel befreit ist, wo die Einreibung wie auch an dem folgenden Abend zu wiederholen ist.

Man nimmt 1—1½ Eßlöffel der feingepulverten Beifußwurzel in Wasser oder dünnem Bier ein und wartet den danach erscheinenden Schweiß im Bette gut ab.

Krätze zu heilen. — Die Krätze zeigt sich in kleinen Bläschen an den Beugestellen der Gelenke, welche heftig in der Wärme jucken, zum Kratzen nöthigen, und oft den ganzen Körper, ausgenommen das Gesicht, einnehmen.

Das bloße fleißige Abseifen der Haut ist zur Heilung der Krätze hinreichend, wenn man es auf folgende Weise gebraucht: Schwarze Seife wird zu Schaum geschlagen, und diese so oft und so lange in die Haut eingerieben, bis sich die Oberhaut ein, zwei oder drei Mal abgeschält hat. Darauf bekommt der Kranke einige Bäder, bestehend aus warmem Wasser und ist geheilt, wenn sich dann keine Krätzbläschen mehr zeigen.

Gegen die Krätze der Kinder ist es hinreichend, ein Quart Wasser auf eine Unze gestoßener Schwefelleber zu schütten, dies 12 Stunden stehen zu lassen und als Waschwasser zu gebrauchen.

Andere Mittel sind noch: Gewöhnliche Seife in warmem Wasser aufgelöst und mit Schwefelpulver vermischt.

Eine Abkochung von Wachholderzweigen oder Ulmenrinde, in welcher man ein halbes Quentchen Zinkvitriol auflöst und es als Waschwasser gebraucht.

Drei Löffel voll reines Schmalz mit ebenso viel bestem Theer zerrührt, so dick wie Molasses, wodann man die kranken Stellen des Abends vor dem Schlafengehen damit bestreicht. Es hilft oft schon das erste Mal. Man trinke gleichzeitig Sarsaparillathee zur Blutreinigung.

Krautsalat. — Wasche einen schönen Krautkopf und schneide das Herz heraus, dann hoble es auf einem Krauthobel fein und thue es in eine tiefe Porzellanschüssel und gieße folgende Brühe darüber: Man nimmt ein halbes Wasserglas voll guten Obstessig, und ¼ Pfund Butter, die man in vier Stücke theilt und in Mehl rollt, einen kleinen Salzlöffel voll Salz und eben so viel rothen Pfeffer. — Dieses mischt man wohl zusammen und läßt es in einer kleinen Pfanne aufkochen. Zerschlage das Gelbe von 3 Eiern und sobald die obige Mischung ziemlich kocht, nimmt man sie vom Feuer und rührt die geschlagenen Eier hinein; dann gießt man Alles heiß über das geschnittene Kraut und vermischt Alles wohl durcheinander mit einem Löffel.

Kräuterkissen. — Säckchen, womöglich aus alter und weicher Leinwand bereitet (so lang und breit, als die krankhaften Theile, auf welche man sie legen will, es wünschenswerth machen), werden mit getrockneten Kräutern u. s. w. soweit angefüllt, daß man eine ungefähr ½ Zoll dicke Schicht erhält und den Inhalt derselben nach Belieben hin und her schütteln kann, oder man kann auch das Säckchen zweckmäßig durchnähen, so daß die Kräuter lose und gleichmäßig darin ausgebreitet sind und sich nicht verschieben und auf einen Klumpen ballen können.

Zur Füllung der Säckchen dienen in der Regel Kamillenblumen, oft mit Fliederblüthen gemischt, häufig aber auch noch andere aromatische Kräuter u. drgl. Diese Säckchen, die man trocken erwärmt auflegt, haben oft sehr gute Wirkung bei Halsweh, Zahnweh mit geschwollenen Backen, bei langwierigen Geschwülsten der Drüsen, Ohrenschmerzen, rheumatischen Schmerzen überhaupt u. s. w.

Auf frisch entzündete Stellen passen sie nicht; aber um so mehr passen sie gegen Anschwellungen, die nach Entzündungen häufig zurückbleiben; so namentlich in der Gesichts- und Gliederrose, wenn diese abgelaufen sind und die Anschwellung nicht von selber weichen will.

In diesen Fällen ist eine Mischung von Kamillen-, Flieder- und Lavendelblüthen sehr wirksam. Gegen langwierige Drüsengeschwülste u. drgl., mit schlaffem, reizlosem Zustande, setzt man noch gewürzige Kräuter zu, wie Pfeffermünze, Salbei, Majoran u. drgl.; sehr häufig auch ein wenig Kampher.

Kriegsgericht. — (Siehe Erbswurst.)

Kühe, Behandlung derselben. — Um die Milchergiebigkeit der Kuh am Schwanz zu erkennen, hat man Folgendes zu beobachten: ist der Schwanz einer Kuh oben an der Wurzel sehr stark und dick, und läuft von oben herab spitzig zu, dabei an Länge noch nicht völlig die Spitze des Sprunggelenks erreichend, so schließt dies auf keine gute Milchkuh; wenn dagegen der Schwanz im Ganzen fein gebildet ist und an Länge noch etwas über das Sprunggelenk reicht, so sind dies Kennzeichen einer guten Milchkuh.

Der beste Platz, den Puls des Rindviehs zu ermitteln, ist an der linken Seite der Brust, etwas innerhalb und hinter dem Schulterblatt. Ein gesundes, ausgewachsenes Thier hat 40 Pulsschläge die Minute. Um die eines Pferdes zu ermitteln, legt man die Finger auf die Ader, welche quer über der untern Seite des Kinnbackens liegt. Pulsschläge, 40—42.

Schlagende Kühe ruhig zu machen. Es giebt Kühe, die beim Melken nicht stehen wollen und dadurch die Milch verderben; durch Spannen und Knebeln werden sie oft nur noch toller gemacht. Man hilft diesem Uebel aber ganz sicher und auf eine leichte Art dadurch ab, wenn man ein Stück in kaltes Wasser getauchte Leinwand der Kuh auf's Kreuz legt, worauf sie dann ganz gewiß still stehen wird.

Kühe milchreicher zu machen. Man hat es mit Vortheil versucht, die Euter tragbarer Fersen dadurch größer und milchreicher zu machen, daß man sie 8 Wochen vor dem Kalben täglich an den Zitzen ziehen ließ, so wie dies beim Melken zu geschehen pflegt.

Mästung des Rindviehes. Vor allen Dingen halte man das Mastvieh immer gehörig rein und lege oft frisches Stroh unter, auch muß der Stall von Zeit zu Zeit gelüftet werden, und eine gehörige gleichmäßige Wärme behalten.

Sodann reize man das Vieh zum anhaltenden Fressen, was durch öftern Wechsel des Futters geschieht. Letzteres besteht am besten aus gelben Rüben und Brennesseln, ganz klein gehackt, und geschrotenen Erbsen, welche vorher eingeweicht und mit Häcksel vermischt wurden. Auch setze man dem Futter von Zeit zu Zeit etwas pulverisirten Spießglanz zu und tränke das Vieh oft mit Wasser, in welchem Kleie oder Schrot angemengt ist.

Mittel gegen das Auflaufen des Rindviehes. Man gebe dem kranken Thiere Salmiakgeist, 3 Quentchen, Anisöl, Wachholderöl, von jedem ½ Quentchen in einem Schoppen lauwarmem Wasser und wiederhole im Nath-

falle die Gabe nach einer Viertelstunde. Auch anhaltendes Begießen mit Wasser ist ein gutes Mittel.

Mittel gegen den Durchfall beim Rindvieh. Dieser entsteht gewöhnlich von Erkältung oder fehlerhafter Fütterung. Trockenes reinliches Futter ist bei dieser Krankheit ein Haupterforderniß und ferner giebt man dem kranken Thiere von folgendem Pulver täglich 2 bis 3 Löffel voll auf's Futter. Tormentillwurzel, Columbowurzel, von jedem 1 Loth, Alaun 2 Loth, Calmus 1 Loth.

Mittel gegen die Darmgicht beim Rindvieh. Vier Loth Kamillenblumen und 2 Loth gröblich zerquetschter Leinsaamen werden mit 1 Quart heißem Wasser übergossen und nach dem Erkalten durch ein Tuch gepreßt. Einem halben Quarte dieses Aufgusses wird ein Loth Salz und 3 Loth Leinöl beigemischt und diese Portion alle 1 bis 2 Stunden als Klystier gegeben. Innerlich reicht man einigemal einen Aufguß von 4 Loth Kamillen mit ½ Quart heißem Wasser, welchem nach dem Durchseihen ¼ Pfund Leinöl, 1 Loth Salpeter und 1 Quentchen Opiumtinktur zugesetzt ist.

Mittel beim Verbällen der Füße des Rindviehes. Wenn sich noch kein Eiter gebildet hat, so genügen schon Umschläge von frischem Kuhmiste, Thon und Essig · ist aber schon Eiter vorhanden, so muß man das Horn abschneiden, die Wunde mit Terpentinöl und Kampherspiritus bestreichen, und die Füße vor Nässe und Schmutz durch Umwickeln mit Lappen sorgfältig schützen.

Kühe, Salbe gegen Eutergeschwulst derselben. Hierbei bewährt sich vorzüglich ein Dunstbad von Kamillen und das mehrmalige Einreiben mit folgender Salbe:

Altheesalbe,
Lorbeeröl, von jedem 2 Loth,
Baumöl, ½ Loth,
Kampher, ½ Quentchen.

Fremdes Vieh an einander zu gewöhnen. Wenn man fremde Kühe im Stalle zusammenbringt, geschieht es häufig, daß die fremden von den einheimischen, oder umgekehrt, gestoßen und die schwächeren vom Futter zurückgedrängt werden. Man begegnet diesem Uebel auf ganz einfache Weise dadurch, daß man die aneinander zu gewöhnenden Thiere, besonders die schwachen oder furchtsamen, an Kopf und Hals, so weit sie sich beriechen können, mit Branntwein wäscht.

Kühe, das Verwerfen derselben zu vermeiden. Man füttere zur Vermeidung dieses Uebelstandes nicht zu frisch eingeerntetes Heu, schlage, stoße und jage trächtige Kühe nicht, schicke sie also nicht weit auf die Weide und obiges Uebel wird sich höchst selten oder nie einstellen.

Kühe, Mittel gegen das Blutharnen derselben. Dieses entsteht entweder von verdorbenem Futter oder vom Weiden auf sumpfigen Stellen, namentlich wo die Thiere häufig scharfe Pflanzen, wie z. B. Ranunkelarten u. s. w. fressen. Im ersteren Falle übergießt man ¼ Pfund Kamillenblumen mit 1 Gallone siedendem Wasser und läßt sie bis zum Erkalten stehen. Einem Quart von dieser Flüssigkeit wird ein Qaentchen Kampher, den man vorher in etwas Branntwein aufgelöst hat, zugesetzt und diese Portion zwei bis drei Mal täglich gegeben. Rührt das Blutharnen von scharfen Pflanzen her, so ist ein

Aderlaß erforderlich, und innerlich reicht man eine Abkochung von 6 Loth Leinsaamen in 2 Quart Wasser, welcher ½ Pfund Glaubersalz und 3 Loth Baumöl zugefügt ist. Dieses Mittel muß man einige Tage wiederholen.

Kolik beim Rindvieh. Nimm gepulverten Anissaamen, einen halben Theelöffel voll; gepulverten Zimmt, einen halben Theelöffel voll. Mische es und gib es in einem Quart Grüne Münze-Thee. Wiederhole es, wenn es nöthig sein sollte.

Wenn das Thier große Schmerzen leidet, wende Bähungen auf den Unterleib an und gib folgende Einspritzung: Gepulverten Ingwer, eine halbe Unze; gewöhnliches Salz, einen Eßlöffel.

Mittel gegen das Ersticken des Rindviehs, wenn es einen Apfel, eine Weißrübe, Kartoffel 2c. verschluckt hat. Schütte dem Thiere mittelst einer Flasche 1 Pint Lampen- oder Baum- (sweet) Oel in den Schlund, reibe zugleich die Gurgel kräftig mit der Hand. Sogleich wird geholfen und manches werthvolle Thier gerettet sein.

Spreu aus dem Auge zu entfernen. Vieh, welches Spreu frißt oder den Kopf in Strohhaufen steckt, bekommt zuweilen Grannen oder Spreu in die Augen, wodurch dieselben entzündet und wehe werden, und zuweilen Blindheit verursacht wird.

S. E. Todd meldet dem Ohio Farmer, daß er, nachdem er alle die verschiedenen gewöhnlich verschriebenen Mittel, mit Einschluß von pulverisirtem gebranntem Alaun in das Auge geblasen, der Anwendung von Honig 2c. bei einer fast erblindeten Kuh ohne Erfolg angewandt hatte, es als das Beste und Zuverlässigste gefunden, ein seidenes Sacktuch zu nehmen, es straff über das Ende des Fingers zu ziehen und dann das Augenlid soweit als zweckmäßig ist, in die Höhe zu heben und den bedeckten Finger behutsam in das Auge zu schieben. Die Spreu bleibt daran hängen und wird so herausgezogen. Dies Verfahren fehlt niemals. Wenn der Finger nicht zu dick ist, kann man ihn ganz über den Ballen des Auges ziehen. Wenn das Thier nicht geduldig ist, muß es angebunden werden.

Klauen- und Maulseuche, Mittel dagegen. Man nehme 1 Theil Salmiak, 1 Theil blauen Vitriol, 1 Theil Alaun, 1 Theil Glaubersalz, ½ Theil Salpeter und ½ Theil Grünspan, stoße alles klein und mische es gut, thue es in einen neuen Tiegel und koche es so lange, bis es große Blasen wirft, wobei es gut umgerührt werden muß. Dann nehme man es vom Feuer, gieße es in eine reine Schüssel und lasse es erkalten. Es wird steinhart und dauert, sorgfältig und trocken aufbewahrt, lange Zeit. Zum Gebrauch wendet man auf ein Quart warmes Wasser ein Stück von dieser Masse in der Größe eines kleines Hühnereies an. Wenn es zergangen und gut umgeschüttelt worden ist, pinselt man den kranken Thieren das Maul aus und wäscht kranken und gesunden damit die Klauen.

Ein Loth chlorsaurer Kalk wird in einem Quart Wasser aufgelöst, wozu acht Drachmen Kampherspiritus gethan werden, sobald das Mittel in Anwendung gebracht wird. Theer mit ein wenig Speck aufgeweicht, heilt jedes Uebel an den Beinen. Dieses Verfahren ist 3 Tage zu wiederholen. Für Kälber und Schafe genügt die halbe Quantität.

Gegen die Klauenseuche wird auch empfohlen, Salzsäure auf die kranke Stelle des Fußes zu gießen, bis das Thier aufzuckt, dann die Stelle mit Wasser abzuspülen und frisches Stroh unterzustreuen.

Viehseuche, Mittel dagegen. Es ist zweckmäßig, folgendes Mittel sofort zu gebrauchen, wenn sich Anzeichen der Krankheit in der Umgegend einstellen:

2 Löffel Theer,
2 Hände voll Salz,
1 Hand voll Knoblauch,
1 Löffel voll Mutterkraut (Matricaria Suaveolens),
1 Löffel voll Pestillenwurzel (Tusilago petasites),
1 Löffel voll Meerrettig,
2 Löffel voll gebrannte und gestoßene Wachholderbeeren,
1 Löffel voll Angelikawurzel.

Alles gepulvert, wird dasselbe mit einer hinreichenden Menge Honig zur Latwerge gemacht, und jedem Stück Vieh Morgens ein Löffel voll in's Maul gestrichen.

Rindvieh von Ungeziefer zu befreien. Ungeziefer ist am besten und leichtesten durch ganz dicken Fischthran zu beseitigen, indem man das Vieh damit zwei bis dreimal nach Verlauf von einigen Tagen auf dem Halswirbel und dem Kreuze der Schweifwurzel zu, recht scharf bis auf die Haut einreibt. Diese Einreibung verhütet nicht nur das Ausfallen der Haare, sondern tödtet auch das Ungeziefer. Das beste Mittel ist aber gutes, reichliches Futter.

Läuse auf dem Vieh können mit einer Abkochung von 2 Unzen Lobeliasaamen in einem Quart kochenden Wasser vertilgt werden. Laß es stehen und halte es auf einige Stunden warm, bis es ausgelaugt ist. Trage es mit einem Schwamme auf. Eine Abkochung von cocculus indicus in derselben Weise gemacht, thut's auch, wenn man keinen Lobeliasaamen erhalten kann.

Bestreut man die Stellen, wo die Läuse sich aufhalten, mit dem Staub von Sandsteinen, so verschwinden sie bald. Ebenso ist Leinöl, mit einem doppelten Maaße süßen Rahms gekocht, ein gutes Mittel. Man reibt die betreffenden Stellen damit tüchtig ein.

Ferner hat sich eine Abkochung von Tabak in Holzasche als probat erwiesen. Für 20 Kühe ist 1 Pfund schlechter Tabak, in 2 Bushel Buchenasche abgekocht, zum Einreiben hinreichend.

L.



Lackirte Gegenstände zu reinigen. — Man mischt ein wenig Mehl mit Baumöl und reibt die lackirten Gegenstände damit vermittelst eines wollenen Läppchens ab. Alle Unreinigkeiten verschwinden auf diese Weise, ohne daß der Lack oder die Vergoldung Schaden leiden.

Lähmung und steife Glieder. — Einfache Reibung mit wollenen Tüchern, namentlich mit rothem Flanell, ist ein vorzügliches Mittel gegen Lähmung. Besonders nachdem man sich gebadet hat, ist dies sehr wirksam.

Reiben des gelähmten Gliedes mit geschabtem Meerrettig.

Dampfbäder von Branntweinhefen werden von den Russen auf folgende Weise bereitet: Man setzt den Kranken in eine Tonne, so daß nur der Kopf

herausragt. Auf den Boden des Fasses wird dann ein Topf mit Branntweinhefen gestellt, in welchen glühende Stücke Eisen gelegt werden.

Ein sehr wirksames Heilmittel ist Leinwand, die über Nacht in einem Ameisenhaufen vergraben gelegen, worin man das lahme oder steife Glied einhüllt.

Man fülle einen leinenen Beutel mit einem oder mehreren Ameisenhaufen, nämlich mit der Erde, worin die Ameisen und ihre Eier sich befinden, schütte kochendes Wasser darauf und bade das gelähmte Glied zu wiederholten Malen darin.

Warme Schwefelbäder sind zu allen Zeiten die kräftigsten Heilmittel für nach Strapatzen und Verwundung zurückgebliebene Steifheit und Lähmung gewesen.

Das Baden des gelähmten Gliedes in warmer Fleischbrühe von Kalbsfüßen hat sich ebenfalls bewährt.

Man reibe sich täglich drei- bis viermal mit Ameisen- und Kampherspiritus, zu gleichen Theilen gemischt, oder mit Opodeldoc ein.—Kleienbäder mit Senfmehl und Salz, sowie auch warme Bäder mit Schwefeltheer sind sehr zu empfehlen.

Sehr wichtig ist es, das gelähmte Glied soviel als möglich zu beschäftigen und zu üben, damit diese Reibung dazu beitrage, ihm seine verlorene Bewegung allmälig wieder zu verschaffen.

Das fleißige Reiben mit spanischer Fliegentinktur oder einem starken Spiritus giebt dem gelähmten Gliede seine Kraft wieder.

Ameisenspiritus, Bereitung desselben. Gräbt man eine reine Flasche in einem Ameisenhaufen ein, so wird man in wenigen Tagen eine große Menge dieser Insekten gefangen haben. Durch einen Aufguß von gutem Weingeist oder Kornbranntwein und durch mehrtägige Destillation an der Sonne wird daraus der Ameisenspiritus bereitet, der bei Lähmungen, Quetschungen u. dgl., mäßig erwärmt, sehr gute Dienste leistet. Von besonderem Nutzen soll er sein, wenn man kleinen Kindern, die schwach auf den Beinen sind, diese damit einreibt.

Lampendochte, die immer rein brennen. — Dies zu bewirken, braucht man nur den Lampendocht vor dem Gebrauche 24 Stunden in guten Weinessig zu legen und dann trocken werden lassen. Er wird hierauf nicht nur nicht dampfen, was der Gesundheit sehr nachtheilig ist, er wird auch rein und gleichmäßig brennen. In's Oel thue man eine ziemlich große Quantität Salz und es wird sehr sparsam brennen.

Landmessen. — Für die gewöhnlichen Zwecke des Farmers, wo es auf besondere Genauigkeit nicht ankommt, also zur Bestimmung der Aussaat, Abschätzung der Ernte oder Feststellung von geleisteter oder zu leistender Arbeit, wird zur Ermittelung des Umfanges eines gegebenen Grundstückes meistens das Ausmessen vermittelst Abschreitens genügen. Ein Mann von mittlerer Größe und Gangart macht fünf Schritte auf die Ruthe, und wer sich anfänglich nicht die nöthige Sicherheit zutraut, mag erst in einigen Gängen auf kurzen abgemessenen Distanzen von 16½ sein Schrittmaaß dahin reguliren. Der Acker hat 160 Quadratruthen, und so würde beispielsweise ein rechtwin-

keliges Feldstück, welches hundert Schritt — 20 Ruthen lang, und achtzig Schritt—16 Ruthen, breit wäre, 20 Mal 16—320 Quadratruthen oder gerade zwei Acker groß sein. Genau mißt die Seite eines Quadrats von einem Acker 208′ 8½″. Will man einen Streifen zu einem Acker abmessen, der dreimal so lang als breit ist, dann muß er 417′ 5″ lang, 104′ 4″ breit sein.

Von	20′	Front	geben	2178 ′	Länge	1	Acker	Fläche
„	25′	„	„	1742¼′	„	„	„	„
„	30′	„	„	1452 ′	„	„	„	„
„	33′	„	„	1320 ′	„	„	„	„
„	40′	„	„	1089 ′	„	„	„	„
„	50′	„	„	871¼′	„	„	„	„
„	100′	„	„	436½′	„	„	„	„

Ein Acker hat 43,520 Quadratfuß, 640 Acker machen eine Quadratmeile; 160 Acker sind eine Viertelsection.

Läuse tödtet und rottet man aus bei Menschen, durch wiederholtes gutes Einreiben, oder besser Einbürsten mit Olivenöl, oder auch einem andern Fette (dem man einige Tropfen Anisöl zusetzt); durch die Fette werden die Thiere erstickt.

Gegen die Kleiderläuse reibt man eine Salbe aus 2 Loth grüner Seife und 2 Quentchen Kochsalz ein.

Gegen die Filzläuse gilt die graue Quecksilbersalbe als das beste Mittel. Reinlichkeit aber, wiederholtes Kämmen und Waschen mit Seife ist in allen diesen Fällen ganz besonders nothwendig. Bei Thieren wendet man Leinöl, Fischthran oder dergl. an und macht wiederholte Abwaschungen mit Tabaksabkochung und schwarzer Seife. Als das wirksamste Mittel gilt auch hier die mildere Quecksilbersalbe, die als Läusesalbe bekannt ist.

Eines der besten Läusevertilgungsmittel ist das Benzin. Die Mittel sind meist nach mehreren Tagen zu wiederholen, um auch die neue aus den Eiern entstandene Brut zu tödten.

Carbolsäurelösung wird als das beste Mittel empfohlen gegen Läuse bei allen Arten von Hausthieren. Bei Schafen spaltet man die Wolle, hauptsächlich dem Rücken entlang, und gießt die Flüssigkeit ein, so daß sie von dort aus weiter auf der Haut vordringen kann.

Leberflecken zu entfernen. — Die Leberflecken werden am sichersten durch Borax vertrieben, derselbe muß aber in sehr concentrirter Form angewandt werden. Man löst ein Quentchen Borax in zwei Loth Rosenwasser auf und befeuchtet damit öfters die Flecken. Liegt aber denselben gallige Schärfe, oder gestörte Leberfunktion zum Grunde, so muß man dagegen auflösende, Galle und Blut reinigende Mittel gebrauchen.

Ein halbes Loth weißgebranntes Hirschhorn wird mit einer halben Flasche weißen Rheinwein angegossen und bestreicht man damit drei bis vier Mal täglich die Flecke.

Zwei Loth weiße Nießwurz, klein geschnitten und getrocknet, werden mit einem Quart reinen Kornbranntwein angegossen, acht Tage lang wohl ver-

stöpselt, an die Sonne oder auf einen warmen Ofen gestellt und von Zeit zu Zeit umgeschüttelt. In diese Tinktur taucht man Schwämmchen oder Läppchen, befeuchtet damit die Leberflecken und reibt mit der flachen Hand etwas fest und so lange dieselben, bis die Flüssigkeit anfängt, trocken zu werden.

Die Leberflecken rollen sich dann zusammen und lassen sich abreiben. Gewöhnlich sind nach drei- bis viermaliger Anwendung der obigen Flüssigkeit oder Tinktur die Leberflecken verschwunden. Die Haut kann man später mit Seife abwaschen. Bei dem Zerschneiden der Wurzeln sehe man sich vor, daß kein Staub davon in den Mund oder die Nase kommt.

Leder haltbar zu machen. — Thue ein Pfund Talg und ein halbes Pfund Pech in einen Topf auf das Feuer; ist es zerschmolzen und vermischt, so wärme die Stiefel und trage darauf dann das heiße Zeug mit einem Pinsel auf, bis weder die Sohlen noch das Oberleder etwas einsaugen. Sollen die Stiefel gleich wieder einen guten Glanz annehmen, so löse man 2 Loth Wachs in 2 Loth Terpentinöl auf und setze einen Theelöffel voll Kienruß hinzu. Zwei Tage, nachdem die Stiefel mit der ersten Masse behandelt worden sind, schmiere man sie mit der letzten ein, aber nicht beim Feuer. So bekommt das äußere einen Ueberzug von Wachs und glänzt wie ein Spiegel.

Talg und jedes andere Fett wird ranzig und zerfrißt den Schuhdraht wie das Leder, das Pech aber giebt ihm Kraft, der Fäulniß zu widerstehen und erhält somit das Ganze.

Leder geschmeidig zu erhalten.—Man nehme Fischthran 5 Theile, und den 6. Theil Tannenzapfenöl, gieße beides zusammen in ein kupfernes oder metallenes Gefäß und lasse es auf Kohlen laulicht werden. Wenn es wieder kalt ist, so bestreiche man das Leder damit, welches vorher abgeputzt worden ist, dadurch bekommt dasselbe nicht nur einen Glanz, sondern es gelangt zugleich zu einer vieljährigen Dauer. Wer sich dieses Mittels jährlich zweimal bedient, der wird den großen Nutzen davon erfahren. Will man es recht schön glänzend haben, so bestreicht man es mit dem Lack nach vorstehendem Recept.

Leder, wasserdichtes, zu machen. — Schmiere für Lederzeug, hauptsächlich für Schuhe und Stiefel, um selbige schwarz, glänzend und im Schnee wasserdicht zu machen. Man schmelze 1 Pfund frischen Rindstalg, entferne die Grieben und füge dann 2 Loth dünngeschnittenes grobes Bienenwachs zu. Sind beide Körper zusammengeschmolzen, so rühre man noch $\frac{1}{4}$ Loth gepulverten Schellack ein, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Bienenwachs ist eines der besten bekannten Lederpräservativmittel. Diese Mischung muß nun warm auf die Stiefel gestrichen werden, und auch die Sohlen sollten damit bedacht werden. Beim Gebrauche der Mischung muß man einen Lappen oder ein Stück Schwamm benutzen und Stiefel oder Schuh vorsichtig vor das Feuer oder den Ofen halten, bis sich die Mischung hineingezogen hat. Wenn nun das Schuhwerk vor dem Aufschmieren des Präparats geschwärzt und dann bis zum Glänzendwerden gebürstet wird, wird es für lange Zeit schwarz und glänzend bleiben. Ein wenig Holztheer läßt, wenn er mit der Mischung vereinigt wird, dieselbe noch besser haften und hat die

Fähigkeit, zu gleicher Zeit dem Leder mehr Widerstandsfähigkeit gegen den Schnee zu geben. Eine Anwendung des Mittels alle vierzehn Tage während des Winters wird Stiefel und Schuhe, die täglich getragen werden, wasserdicht und weich erhalten.

Löse Wachs und Schafsunschlitt von gleichem Maaß auf und bestreiche sie nächst der Sohle, sowie rings um die Naht. Oder: nehme Leinsaamenöl, ½ Pint, Terpentinöl, ½ Pint, gelbes Wachs, ½ Pfund und burgundischen Colophonium, ½ Pfund. Dieses auf Kohlenfeuer langsam zergehen lassen und dann gut eingerieben.

Lederlack, elastischen, zu verfertigen. — Man nimmt
½ Pfund weißes Wachs,
3 Loth weiße Seife,
4 Loth braunen Zuckerkant,
5 Loth spiritus vini,
4 Loth reinen Gummi Senegal,
2 Loth hell durchsichtigen Lederleim.

Man schneidet und stößt diese Materialien alle gröblich, nimmt einen neuen Topf, der 2 Quart hält, in diesen gießt man 1 Pint Fluß- oder Regenwasser, läßt es zwei Finger breit einkochen und wirft sonach, unter beständigem Umrühren, erstlich das Wachs, dann den Leim, ferner den Gummi, dann die Seife, sodann den Zuckerkant in das kochende Wasser. Dabei ist zu bemerken: daß man jedesmal, wenn man die benannten Species in den Topf wirft, solchen vom Feuer abzieht, und so oft eine Portion hineingeworfen und wohl umgerührt ist, die Masse ein wenig aufkochen läßt. Zuletzt, wenn alle Stücke vorgeschriebenermaßen eingerührt sind, gießt man auch noch unter weiterem Umrühren den Spiritus vini dazu, setzt den Topf bei Seite und läßt die Masse etwas abkühlen. Nun rührt man 6 Loth fein gestoßene Frankfurter Schwärze darunter und verwahrt Alles an einem kühlen Orte, damit es nicht anläuft oder schimmelig wird, weswegen man auch zuweilen die ganze Masse durcheinander rühren, und wenn sie zu dicke werden will, mit heißem Wasser verdünnen muß.

Der Gebrauch ist folgender:

Stiefeln, Schuhe und alles alte Lederwerk, welches man lackiren will, wird sauber abgebürstet und vom Staub und Koth gereinigt, sodann mit einem leinenen Pinsel dieser Lack ganz dünne aufgestrichen, so daß alle Stellen wohl damit bedeckt sind. Wenn nun dieser Lack ganz trocken geworden ist, so nimmt man einen flachen, gleichen und sehr feinen Bimsstein und reibt alle Stellen sanft damit, hiernach wird eine steife Bürste genommen und das Leder stark und gut abgebürstet. Dadurch erhält das Leder einen starken Spiegelglanz, behält Geschmeidigkeit und schmutzt auf keine Weise.

Mit dieser Masse, die man auch zur Hälfte oder zum vierten Theil machen kann, kann man 2 bis 3 Paar Stiefeln ein ganzes Jahr lang vollkommen gut lackiren.

Noch ist zu bemerken, daß man beim Kochen des Lacks darauf achte, daß er nicht überläuft; man muß daher, wenn dieses zu befürchten steht, den Topf vom Feuer abrücken.

Man glanzirt mit diesem Lack alles Lederwerk, es mag fett oder trocken sein, vollkommen gut, und man kann daher alle Stiefeln und Schuhe, wenn sie auch vorher mit Fett oder Thran geschmiert oder mit der sogenannten englischen und jeder andern Wichse geputzt gewesen sind, ohne weiteres Verfahren damit lackiren.

Leim aus Kirschbaumharz. — Kirschharz wird mit den ihm anhängenden Holzstückchen in einem flachen Gefäße mit der vierfachen Menge Wassers übergossen und unter Umrühren bei Seite gesetzt. Nach 24 Stunden ist die Masse beinahe ganz aufgelöst und etwas Pflanzenschleim liegt noch darin herum; man vermischt das Ganze noch mit dem dritten Theile Wasser und seihet und drückt es durch ein dünnes Flanelltuch oder feinen Durchschlag. Die durchgelaufene Flüssigkeit vermischt man mit dem dritten Theile Leim, welchen man vorher in der nöthigen Menge Wassers gelöst hat, kocht das Gemisch unter Umrühren einige Zeit (3 bis 4 Mal Aufkochen ist hinreichend) und verbraucht es zum Leimen. Dasselbe kommt dem Leime ganz gleich.

Kirschgummi-Lösung allein ist ohne Nutzen, da dieselbe nach dem Trocknen spröde wird und nicht zusammen hält. Man setzt ihn in Verbindung mit Leinöl, Bleiweiß u. s. w. und erhält dadurch einen wasserdichten Firniß auf Leder und Leinwand.

Leim, flüssiger. — Man löst 1 Pfund Leim in 1 Pfund Wasser in einem glasirten irdenen Topf auf, entweder in einem Wasserbade oder über gelindem Feuer, indem man von Zeit zu Zeit umrührt. Nachdem aller Leim zergangen ist, gießt man nach und nach bis zu 6½ Loth Salpetersäure (nitric acid) 2½ Unzen ein. Dieser Zusatz bewirkt ein Aufbrausen, weshalb Vorsicht nothwendig ist. Nachdem alle Säure nach und nach in kleinen Portionen eingegossen ist, nimmt man das Gefäß vom Feuer, läßt es erkalten, füllt den Inhalt in Flaschen, die man mit einer Blase verschließt und hebt es zum Gebrauch auf.

Man löst 1 Theil Meliszucker in 3 Theilen Wasser, fügt ¼ Theil trocken abgelöschten Kalk hinzu, erwärmt auf 50 bis 60 Grad R. und schüttelt die Mischung während einiger Tage unter öfterem Erwärmen um, bis sich der größte Theil des Kalkes gelöst hat, worauf man nach Absetzen des noch ungelösten Kalkes die klare Flüssigkeit (Zuckerkalklösung) abgießt und 3 Theile zerkleinerten Leim in 12 bis 15 Theilen dieser Flüssigkeit aufquellen läßt. Beim Erwärmen löst sich dieser Leim rasch und bleibt nach dem Erkalten flüssig, ohne seine Bindekraft eingebüßt zu haben, wie dies bei der Behandlung des Leimes mit Säuren der Fall ist. Den Leimgeruch vertreibt man durch Zusatz von einigen Tropfen Lavendelöl; auch eine Beimischung von 2 bis 3 Procent Glycerin ist rathsam, damit sich der Leim besser hält.

Leimanstrich, wasserdichter. — Man kocht einen Theil gepulverter Galläpfel mit 12 Theilen Wasser zu ⅔ ein, seiht den Absud durch ein leinenes Tuch und überstreicht damit den trockenen Leimanstrich. Er ist so fest wie Oelfarbe, weil der Gerbestoff der Galläpfel mit dem Leim eine unauflösliche Verbindung giebt.

Leim, Spaldings. — Der als etwas Besonderes verfertigte, als ein geheimnißvolles Präparat ausposaunte flüssige Leim wird sehr einfach gemacht, und kostet sehr wenig. Acht Unzen Leim in einem halben Pint Wasser in einer weithalsigen Flasche aufgelöst, kosten blos ein paar Cents. Hat man ihn aufgelöst durch Eintauchen der Flasche in ein Gefäß heißen Wassers, bis der gewünschte Erfolg stattfindet, dann gieße man dritthalb Unzen Salpetersäure in die Mischung, und rühre es tüchtig um, bis Alles zu einer Masse geworden ist. Man sollte Leim dazu nehmen, der vierzig Cents das Pfund kostet. Die Kosten der Säure sind kaum nennenswerth. Für ein paar Cent also kann irgend Jemand so viel zubereiten, wofür man, wenn in kleinen Flaschen gekauft, anderthalb bis zwei Dollars würde bezahlen müssen.

Leim zum Kitten. — Man hat einen vortrefflichen Leim entdeckt, mit dem man die zerbrochenen Stücke von Porzellan, Glas, Stein u. s. w. zusammenkitten kann, daß sie eher wieder an andern Stellen, als da wo sie geleimt sind, von einander brechen. Es ist dies der einfache Schneckenleim, den die große Garten- und Waldschnecke (pelix pomatica) am Hintertheile ihres Körpers in einem Bläschen führt. Mit diesem fetten weißlichen Safte werden die Scherben der Tassen u. dergl. auf dem Bruche bestrichen und an einander gefügt. Dann wird er getrocknet und hält wie zusammengeschweißtes Eisen.

Leinwand undurchdringlich für Wasser und Luft zu machen. — Man nimmt ohngefähr ¾ Quart gekochtes Leinöl, ¼ Pfd. elastisches Gummi und läßt es fast 2 Stunden gelinde sieden. Ist das Gummi aufgelöst, so thut man alsdann ohngefähr 2 Quart gesottenes Oel, 1 Pfd. gelbes Wachs, 1 Pfund Baumharz und 1 Pfd. Silberglätte hinzu und läßt alles zusammen sieden.

Mit dieser Flüssigkeit muß man, so lange sie noch warm ist, die Leinwand überstreichen, die dabei so biegsam bleibt, wie vorher. Die auf diese Art bereitete Leinwand wird vorzüglich zu den Schläuchen der Feuerspritzen statt des Leders empfohlen, besonders wenn man dazu hänfene Schläuche, ohne Naht gewebt, nimmt.

Wasserdichte Leinwand zu machen. Man legt 1 Unze in Streifen geschnittenes Kautschuk in 8 Unzen Terpentinöl, bis die Masse ausgetrieben ist, dann kocht man sie in 10 Unzen Leinöl bei langsamem Feuer, seiht sie erkaltet durch und trägt sie, wieder erwärmt, auf die Leinwand auf.

Leinwand, mit Baumwolle verfälscht, zu erkennen. — Man taucht die verdächtige Leinwand, nachdem sie vollständig von aller Appretur befreit worden ist, auf wenige Minuten in englisches Vitriol und spült sie darauf in Wasser ab. Die baumwollenen Fäden werden dadurch gelöst, während die leinenen unangegriffen bleiben.

Man nimmt Kiefernadelöl, das man in jeder Apotheke erhält, und gießt es auf das zu untersuchende Stückchen Leinen. Ist dies nun reines Leinen, so wird das ganze Stückchen gleichmäßig transparent, ist Baumwolle darin, so unterscheiden sich diese Fäden von den leinenen dadurch, daß sie stumpf und undurchsichtig bleiben, welche Eigenschaft so scharf hervortritt, daß die

einzelnen Baumwollenfäden leicht zu zählen sind. — Will man den Versuch noch augenscheinlicher machen, so legt man das in Kiefernadelöl getränkte Stückchen über die Außenseite eines gewöhnlichen runden Bierglases, innerhalb des Glases aber (an der Stelle, wo außen die Probe liegt) ein schwarzes Papier oder einen anderen dunklen Stoff.

Leinwandbleiche in einem Tage zu vollenden. — Diese Bleiche besteht darin, daß man eine aus Braunstein und gemeiner Holzsäure entwickelte Salzsäure mit 4 bis 6 Theilen Wasser durch Schütteln vereinigt, und dann die Zeuge, nachdem sie vorher in Wasser eingeweicht worden, einige Stunden in einer solchen Lauge erhält, und sie dann wieder mit reinem Wasser ausspült. Diese Arbeit wird mit leinenen Zeugen 3 bis 4 Mal, mit baumwollenen aber nur zwei Mal wiederholt. Auch ist die zur Leinwand gebrauchte Lauge noch zur Baumwolle gut genug. Nach dieser Methode kann man zu jeder Jahreszeit und in einem Tage Zeuge ebenso weiß bleichen, als wenn man sie wochenlang auf der Bleiche liegen läßt.

Levkoyen vom Blühen abzuhalten, sie zu einer riesenhaften Größe zu erziehen und dann nach Belieben wieder blühen zu lassen. — Diese interessante Entdeckung hat man zu wiederholten Malen bewährt gefunden. Es wird nämlich im ersten Herbste der Stengel unterhalb der Krone mit einem Bindfaden ziemlich fest unterbunden. Dadurch wird die Pflanze vom Blühen abgehalten, und ihre ganze Kraft des Wachsthums wirft sie auf die Entwickelung der Aeste und der Zweige. So kann man die Levkoy einige Jahre nach einander fortwachsen lassen, und wenn sie eine Höhe und einen Umfang der Krone erreicht hat, daß sie einem kleinen Baume gleicht, dann löset man den Bindfaden von dem Stamme ab und im Frühjahr wird sie mit ungewöhnlicher Kraft und Schönheit blühen.

Lippen, gesprungene, zu heilen, ist das beste Mittel Glycerin, was man in jeder Apotheke bekommt. Oder man bestreiche die Lippen häufig mit süßem Rahm und trockne sie mit weicher Leinwand wieder ab.

Bestreichen mit Hasenfett thut ebenfalls gute Dienste.

Löcher in Glas. — Man kann Löcher in Glas bohren mit irgend einem Handbohrer oder Bohrvorrichtung von gutem hartem Stahle, wenn man die Spitze derselben mit einer Auflösung von Kampher in Terpentin naß erhält. Ein durch Glas gebohrtes Loch erweitert man am besten mittels einer runden Feile. Rauhe Ränder an den Gläsern werden ebenfalls mit einer Feile geglättet. Fensterglas kann mit einer Uhrfedersäge mittels gewärmter Auflösung durchgeschnitten werden. Kurz, das brüchigste Glas kann mit Stahlwerkzeugen bearbeitet werden, wenn man diese mit vorerwähnter Lösung feucht erhält.

Löffel, silberne, beachtenswerther Umstand beim Gebrauche derselben. — Ein gewöhnlicher silberner Löffel kann Speisen vergiften, ohne daß man es ihm ansieht. Läßt man ihn z. B. über Nacht in einer sauren Speise, so zeigt er sich beim Herausnehmen blanker als zuvor, aber, was wohl zu merken, auch leichter; er hat Kupfer verloren, welches in die Speisen übergegangen ist.

Dieser Gewichtsverlust ist um so bedeutender, je größer der Kupfergehalt ist. So verliert 13löthiges Silber in Essig gelegt innerhalb 18 Tagen 7 Proc. an Gewicht. Es hat also vor dem Neusilber nichts voraus; denn auch von diesem löst sich in Essig eben so viel auf.

Lungenblutung, Blutspucken, Mittel dagegen. — Man nehme täglich 3 oder 4 Mal einen Löffel voll pulverisirtes Kochsalz trocken in den Mund und verschlucke es langsam mit Wasser. Auch ist ein Einnehmen einer starken Auflösung von Kochsalz löffelweise bestens zu empfehlen.

Man wasche die Brust mit kaltem Wasser, während die Füße in warmem Wasser stehen.

Man trinke viel mit Wasser verdünnte und mit Honig versüßte Ziegenmilch.

Man nehme frisches Lein= oder süßes Mandelöl in bestimmten Zwischenräumen theelöffelweise ein.

Buttermilch ist das beste Getränk für Solche, die am Blutspeien leiden.

Lungenschwindsucht zu heilen. — Alle Arten von Lungenkrankheiten können in der kalten Jahreszeit durch Schließen des Mundes im Freien und möglichstes Athemholen durch die Nase verhütet werden. Namentlich ist dieses Verfahren anzurathen, wenn man von einem warmen Zimmer aus in's Freie tritt.

Bei Neigung zur Lungenschwindsucht hat man probat gefunden, den ausgepreßten Saft frischer Gurken zu trinken.

Die größten Schutzmittel der Lungenschwindsucht sind: Ackerbau und andere active Bewegung in freier Luft. Menschen, die sich viel Bewegung machen, sind der Schwindsucht weniger unterworfen, als solche, die viel sitzen. Kein Schwindsüchtiger wird geheilt, er mag gebrauchen, was er will, wenn er sich nicht Bewegung macht.

Zwei andere einfache Mittel sind zu allen Zeiten als Heilmittel der Schwindsucht angesehen worden—Milchdiät und Landluft.

In neueren Zeiten hat man die Theerräucherungen sehr empfohlen. Man setzt in das Zimmer des Kranken ein Gefäß mit Theer, so wie er auf Schiffen gebraucht wird, und läßt ihn über einer Lampe allmählig verdunsten. Dies soll man alle 3 Stunden wiederholen.

Unter den Rathschlägen, eine platte, schmale Brust zu erweitern und schwache Lungen zu stärken, verdient da gewiß die höchste Beachtung, daß man durch langsam vermehrte Bewegung und indem man oft tief, langsam aber mit Stärke einathmet und den Brustkasten ausdehnt, die Lungen übt. Regelmäßig und täglich müssen viertel und halbe Stunden, oft wiederholt, diesem Heilmittel gewidmet werden, neben sonstiger genugsamer Bewegung im Freien und vorzüglich auf Bergen.

Der Kranke muß 4 bis 6 Wochen hindurch, je nachdem er mit der Zeit mehr oder weniger angegriffen wird, alle Morgen nüchtern eine Messerspitze geriebenen Meerrettig mit 1 Theelöffel voll Honig nehmen und lasse sich nicht abschrecken, wenn dadurch besonderer Reiz zum Husten erfolgt, insofern der Husten nur nicht gar zu übermäßig angreift; denn dieses Mittel soll die Lunge reizen.

Eine Stunde darauf nehme der Kranke einen Theelöffel voll reines Provenceröl mit feinem Zucker vermischt. Dieses soll die Lunge heilen und um die Heilung nicht zu unterbrechen, darf vor Ablauf einiger Stunden nichts genossen werden.

Bei der durch verstärkten Husten herbeigeführten Anstrengung lasse man den Meerrettig und Honig weg, oder hat man denselben bereits 4 bis 6 Wochen gebraucht, dann nehme der Kranke das Oel auch Abends vor dem Schlafengehen noch einmal und fahre damit so lange fort, bis er sich völlig geheilt fühlt.

Stellen sich aber Diarrhöe, Fieber u. s. w. ein, so consultire man einen Arzt.

Tägliches Bergsteigen trägt ebenfalls wesentlich zur Erweiterung der Brust bei. Dies ist auch deßhalb noch sehr anzurathen, weil die Luft auf Bergen gewöhnlich reiner ist und die Lungen dort freier athmen können.

Eine englische Vorschrift in Auszehrungsfällen ist folgende; Ein frisches Eidotter wird mit 3 Eßlöffel voll Rosenwasser zerrührt, ½ Pint frische Kuhmilch, Zucker und etwas Muskatnuß hinzugethan, und dies alle Morgen getrunken, nachher 2 Stunden lang nichts gegessen.

Selterwasser mit Milch von Eseln, Ziegen oder Kühen getrunken, lindert den lästigen Husten und hält auch die beginnende Schwindsucht auf.

Als nährende Mittel sind Karagheen-Moos, thierisches Fett, namentlich Hundefett und Leberthran hilfreich in der Schwindsucht. In Frankreich läßt man abgemagerte Menschen Morgens und Abends Nudeln, mit Milch und Zucker eingekocht, essen. In Niedersachsen essen abgemagerte Menschen Morgens Roggenbrei und trinken braunschweiger Mumme.

Die rechte Art, das isländische Moos in der Lungenschwindsucht anzuwenden, ist folgende:

Man stelle ungefähr 2 Kannen Wasser an das Feuer und lasse es sieden; sodann schütte man ¼ Pfund kleingeschnittenes isländisches Moos hinein, hierauf lasse man es nicht mehr kochen, sondern nur noch dämpfen, und zwar einige Stunden lang, bis es zur Hälfte eingezogen, sodann preßt man es durch ein Tuch, verwahrt es im Kühlen und trinkt jeden Morgen zwei oder drei Tassen davon.

So lange das Leiden noch nicht in ausgebildete Lungenschwindsucht übergegangen ist, helfen auflösende und ableitende Mittel, als Salpeter, Salmiak, Spießglanzmittel, Ammoniakgummi, Extract des Andora, Tamarinden und Weinsteinwolken, sowie laue Bäder und Einreibungen der Brechweinsteinsalbe.

Lungenseuche. — Folgendes Recept gegen die Lungenseuche des Rindviehs darf als probat empfohlen werden:

„Nimm Lungenmoos, mache es dürr und stoße es zu Pulver, dann brenne alte Schuhsohlen und stoße sie fein; von jedem dieser Pulver thue einen guten Löffel voll in eine Kanne lauwarmes Wasser, sowie ein wenig Salz, und gieb dem Vieh des Morgens und Abends eilf oder dreizehn Wachholderbeeren in Brod oder Kartoffeln zu fressen.“

M.

Maaße für Landleute. — Eine Box von 24 bei 16 Zoll im Viereck, und 28 Zoll tief, faßt ein Barrel, nämlich 5 Bushel, oder 10,752 Cubikzoll.

Eine Box, 24 bei 16 Zoll viereckig, und 14 Zoll tief, faßt ein halbes Barrel, nämlich 2½ Bushel, oder 4,376 Cubikzoll.

Eine Box, 16 bei 16 und acht Zehntel Zoll viereckig, und 8 Zoll tief, faßt ein Bushel, oder 2,150 vier Zehntel Cubikzoll; jeder Zoll in Tiefe hält eine Gallone.

Jede Box, 24 bei 11 zwei Zehntel Zoll viereckig, und 8 Zoll tief, faßt ein Bushel, oder 2,150 vier Zehntel Cubikzoll; auch hält jeder Zoll tief eine Gallone.

Eine Box, 12 bei 11 zwei Zehntel Zoll viereckig und 8 Zoll tief, faßt ein halbes Bushel oder 1075 zwei Zehntel Cubikzoll; jeder Zoll tief hält eine halbe Gallone.

Eine Box, 8 bei 8 vier Zehntel Zoll viereckig, und 8 Zoll tief, faßt ein halbes Peck, oder 268 acht Zehntel Cubikzoll, nämlich eine Gallone trockenes Maaß.

Eine Box, 7 bei 4 Zoll viereckig und 4 acht Zehntel Zoll tief, faßt eine halbe Gallone, oder 134 vier Zehntel Cubikzoll.

Eine Box, 4 bei 4 Zoll viereckig und 4 zwei Zehntel Zoll tief, faßt ein Quart, oder 67 zwei Zehntel Cubikzoll.

Diese Maaße können von irgend Jemandem leicht gemacht werden, auch kann die Richtigkeit derselben erprobt werden durch Multiplizirung der angegebenen Zolle und Zehntel.

Maden von geräuchertem Fleische abzuhalten. — Man lege das geräucherte Fleisch (natürlich auch Schinken) in gut durchgesiebte Buchenasche, nachdem man vorher den abgesetzten Schimmel abgebürstet hat. Das Fleisch kann man vorher auch mit Papier umwickeln.

Magen, verdorbenen, zu stärken. — Nimm 1 Pfund unreife Pomeranzen, wie sie im Frühjahr und Herbst von den Bäumen fallen. Die bittern sind die besten. Schneide sie in kleine Stückchen, thue sie in eine 2 Quartflasche, schütte eine Quart starken, guten Brandy darauf und lasse das Ganze an einem warmen Platze, im Sommer in der Sonne oder im Winter beim Ofen, ziehen, 14 Tage lang, bis das Ganze eine braunrothe Farbe bekommt. Gieße dann 1 Quart alten guten Wein hinzu und lasse es an einem warmen Orte stehen, bis Alles klar geworden ist. Alsdann filtrire man es durch Löschpapier und fülle es auf Flaschen. Man kann statt des Brandys auch echten spanischen Wein nehmen.

Man nehme täglich einen halben oder ganzen Eßlöffel voll davon ein.

Magenkrampf, Mittel dagegen. — In vielen Fällen wurde der Magenkrampf oft blos dadurch gehoben, daß man keinen Kaffee oder Thee mehr trank, sondern Wasser, dünnen Wein oder Bier.

In den heftigsten Anfällen von Magenkrampf, in denen viele Mittel vergeblich angewendet und die geringste Gabe von Opium höchst schädlich, und

das Uebel erweckend und vermehrend gefunden wurde, that folgendes Mittel die beste Wirkung. Zu einem halben Loth Schwefeläther werden 15 Tropfen ätherischen Wermuthöls und ebenso viel Tropfen Pfeffermünzöl getröpfelt, und von dieser Mischung jede Viertelstunde 15 bis 20 Tropfen auf etwas Zucker so lange genommen, bis der Krampf nachläßt. Dabei können Ueberschläge von warmem Branntwein, mit gestoßenem Kümmelsaamen auf den Magen gelegt und einige Tassen Majoranthee getrunken werden.

Oder:

Man nehme drei mittlere Winterrettige, wasche und bürste sie rein ab und reibe diese mit der Schale auf einem Reibeisen und drücke das Geriebene durch ein feines Tuch rein aus. In diesen Saft thue ½ Viertel klaren feinen Zucker und etwas Provenceröl, mische es unter einander und trinke es auf einmal aus. Nach dem Genusse macht man sich Bewegung.

In einzelnen Fällen, wo kein Mittel helfen will, bleibt nichts weiter übrig, als alle warmen Speisen zu meiden und sich längere Zeit nur mit kalter Küche zu begnügen.

Man nimmt 4 Loth feine China, 1½ Loth Cascarille, 1½ Loth Camillenblumen und ½ Loth Kümmel; dieses Alles wird recht klein gestoßen, in eine Maßbouteille gethan und Madeirawein darauf gegossen. Dies Getränk läßt man in der Sonne oder auf dem Ofen destilliren. Man trinkt nach Erforderniß, wenn der Krampf eintreten will, bis zu einer halben Theetasse voll.

Man reibe die Magengegend mit erwärmtem Camillenöl ein, oder thue Weizenkleien in ein Säckchen, tauche es in guten erwärmten Wein und lege es warm auf.

Entsteht der Magenkrampf in Folge zu großer Reizbarkeit, so ist als vorzüglich Baldrian oder Pfeffermünzthee anzurathen.

Warmes Wasser versüßt mit Molasses oder braunem Zucker beseitigt, wenn man eine ziemliche Quantität davon trinkt, den Magenkrampf.

Man reibe den Unterleib zuweilen mit Flanell und man befördert dadurch nicht blos den Umlauf des Blutes und der Säfte, sondern regt auch die Verdauungskräfte des Magens an. Wer an Unverdaulichkeit des Magens leidet, der wird mit großem Nutzen das eine oder das andere der hier angegebenen Mittel, oder auch mehrere derselben, brauchen und wird ein Uebel verscheuchen, das leider nur zu oft die Gesundheit stört.

Wer eine sitzende Lebensweise führt und dabei den Unterleib zusammenpreßt, der muß bisweilen aufstehen und den Unterleib reiben. Heiterkeit des Geistes trägt vorzüglich zur Verdauung bei, eine frohe Stimmung befördert sie; dagegen bemerkt man, daß Gram, Traurigkeit, überhaupt heftige Affecte und Leidenschaften, sowie Ausschweifungen aller Art sie stören. Der Nerveneinfluß auf den Magen ist sehr groß und ein Schlag auf die Magengegend wirft den stärksten Mann zu Boden. Ist der Magen hingegen zu geschwächt, so entsteht Kopfschmerz, Störung des Denkvermögens und Irrereden.

Magenschwäche. — Die Magenschwäche darf ebenso wenig, als jede andere Krankheit, aufs Ohngefähr behandelt werden und doch kümmert man sich oft wenig oder gar nicht um die Ursachen des Uebels und um die Folgen

der Behandlung. Die meisten Fälle von Magenschwäche laufen auf die doppelte Ursache hinaus; entweder ist dieselbe Folge öfterer Ueberladung, indem die stets darauf folgende Abspannung eine bleibende geworden ist; oder die Erschlaffung ist Folge des zu häufigen Genusses stark reizender Nahrungsmittel, oder auch zu reizloser Speisen und Getränke. Es ist die Ursache der Magenschwäche also entweder eine quantitative oder eine qualitative, und hiernach muß sich die Behandlung des Uebels richten. Mäßigkeit und der Gebrauch einiger Eßlöffel Bischoff nach der Mahlzeit ist im ersten Falle das beste Mittel dagegen; im andern der Gebrauch des Hoffmann'schen Magenelixirs (1—2 Theelöffel nach der Hauptmahlzeit) und das allmälige Verändern der bisherigen Diät.

Magensäure und Sodbrennen. — Gegen habituelle Magensäure und Sodbrennen wirkt Morgens nüchtern ein Glas Zuckerwasser getrnnken sehr gut, — noch besser aber kohlensaure Magnesia, 1 Theelöffel voll in Zuckerwasser genommen, oder auch Brausepulver.

Ein anderes Mittel gegen Uebel der Art ist folgendes:

Man verbrenne einen Kork von der Größe eines Weinkorks gänzlich; wenn er gänzlich aufgehört hat zu glühen, so vermische man ihn auf einem Teller mit etwas Milch oder Wasser und nehme dieses Gemenge ein. Gemeiniglich hört die Krankheit bei dem zwei- oder dreimaligen Gebrauch dieses Mittels auf; die Säure des Magens ist augenblicklich gehoben. Es ist aber höchst wichtig, daß der Kork ganz verbrannt sei, wodurch er geschmacklos wird; ist er hingegen nicht vollkommen verkohlt, so kann er nur mit Schwierigkeit verschluckt werden. Die Vortrefflichkeit dieses Mittels besteht darin, daß er nur wie ein absorbirendes, die Säure tilgendes Mittel auf den Magen wirkt. Bei außerordentlichen Fällen kann man dem Kranken an einem Tage drei Dosis, jede von einem ganzen Kork, geben; aber in gewöhnlichen Fällen ist eine Dosis hinreichend. Statt der Korkkohle kann man auch andere Kohle von weichem Holze, z. B. Lindenkohle, theelöffelweise mit Wasser nehmen. Es ist zu wünschen, daß sich der Gebrauch dieses Mittels immer mehr verbreite.

Gegen Sodbrennen, in Folge von verdorbenem Magen, hilft am Besten der Genuß leichter Speisen und Wassertrinken; ist aber schon ein Uebermaß von Säure entstanden, so ist Pommeranzenelixir mit einem Zusatz der Hallischen Salztinktur (Tinc. amara salin Halensis) ein Theelöffel voll mit einem Glase Wein demselben vorzuziehen.

Brausepulver zu bereiten. Man nehme 2 Loth doppeltkohlensaures Natron, 1½ Loth Weinsteinsäure und 2 Loth weißen Zucker. Man zerreibe Alles einzeln, vermische es dann, und verwahre es in einem verschlossenen Glase an einem trockenen Orte. Für ein Glas Wasser nehme man einen starken Theelöffel voll und trinke es rasch beim Aufbrausen.

Maikäfer, Vertilgung derselben. — Um die wirksame Vertilgung der so schädlichen Maikäferlarven (Engerlinge) in den Gärten und Baumschulen zu bewerkstelligen, räth man folgendes Verfahren an: Aus einer Mischung von 1 Theil Erde und 2 Theilen Kuhmist werden Haufen in Form der Maulwurfshaufen gemacht. Diese sucht das Weibchen vorzugsweise auf, um seine

Eier hineinzulegen, weil die auskriechenden Würmer darin die ihnen am meisten zusagende Nahrung finden. Diese Haufen werden, wenn der Flug der Maikäfer vorüber ist, aufgenommeu und in die Abtrittsgruben geworfen, wo die Brut zu Grunde geht.

Maitrank.

Willst Du bereiten den Maitrank fein,
Nimm eine Flasche guten weißen Wein,
In diese eine Hand voll Waldmeisterlein;
Auch vermehrt bedeutend seine Güte
Eine halbe Hand voll Erdbeerenblüthe,
Citronenkraut, sechs Blättchen dazu,
Giebt ihm einen gar aromatischen Gout;
Es gehören ferner noch zum Ganzen
Von Gundelreben zwei volle Pflanzen,
Drei Blätter von schwarzen Johannistrauben
Werden die Delikatesse noch höher schrauben,
Von Krausemünze 5 bis 6 Blättchen,
Die Du haben kannst in jedem Städtchen.
Nach vier Stunden magst Du den Wein abgießen,
Ihn noch mit vier Loth Zucker versüßen
Und dann mit freudigem Herzen genießen.

Mastvieh, das Gewicht desselben zu bestimmen. — Um das Vieh auszumessen, legt man den Anfang einer Schnur an den Schulterknochen, wo der Hals anfängt, zieht die Schnur längs dem Rückgrate fort, bis man sich vom Boden auf an den Hinterbecken einen Perpendickel denkt, der die Schnur schneidet, dieß bestimmt die Länge, die man in rheinländischen Zollen mißt; diese Länge sei a. Von demselben Anfangspunkte der Länge, auf der Mitte des vorderen Schulterknochens, legt man eine Schnur um den Leib des Thieres, daß sie am Leibe da anschließt, wo sich die Schenkel der vorderen Beine, wenn das Thier gerade steht, endigen, zieht die Schnur um den Leib herum, bis wieder an den Anfangspunkt; sie wird scharf angezogen, damit die emporstehenden Haare keinen Unterschied machen; man mißt ebenfalls die Schnur in rheinländischen Zollen und erhält so die Peripherie b. Nach dieser Messung ergiebt sich folgende Formel, wodurch das ausgeschlachtete Fleisch in Pfunden gefunden wird. Das Quadrat des Durchmessers der Peripherie b wird mit der Länge a multiplicirt und durch die Zahl 34 dividirt. Der Quotient giebt die Pfundezahl des ausgeschlachteten Fleisches.

Mäuse zu vertreiben. — Man nehme Kerosenеöl, bestreiche einige wollene oder leinene Lappen damit und lege 4 bis 5 solcher Läppchen an verschiedene Orte. Der Geruch dieses Oels ist den Mäusen so zuwider, daß binnen einigen Stunden keine mehr zu sehen sind, sie davon auch wohl gar sterben. In Häusern, wo die Mäuse überhand nehmen, räuchere man fleißig mit Heidekraut oder grabe Königskerzen mit Blüthe und Wurzel auf dem Brachfelde aus und lege in jede Ecke der Kammer eine Hand voll, oder auch einige

Stengel des gewöhnlichen Münzkrautes mit den Blättern. Auch einige Tropfen Pfeffermünzöl thun gleiche Dienste.

Vor dem Aufschichten des Getreides, sei es in Diemen oder in Scheunen, lege man auf den Boden einige Stengel des gewöhnlichen Pfeffermünzkrautes oder in Ermangelung dessen einige kleine Läppchen, auf welche je 3 bis 4 Tropfen Pfeffermünzöl geträufelt sind. Höher wiederhole man solches bis zur Vollendung des ganzen Lagers. Dieses billige Mittel hält alle Mäuse und überhaupt Ungeziefer durch seinen starken Geruch ab. Auch in jungen Baumschulen wurde dies Mittel mit bestem Erfolg angewendet.

Maulwürfe zu vertreiben. — Da der Maulwurf nur Engerlinge frißt, und keine Pflanze anrührt, sollte man ihn nie tödten, sondern nach Möglichkeit schonen. Will man ihn aber in Gartenbeeten durchaus nicht dulden, so darf man nur Heringsköpfe und Heringslake, todte Fische, Aas jeder Art, faul gewordenes Sauerkraut, die saure auf demselben entstandene Flüssigkeit, Wasser von abgewaschenem alten Käse, gewöhnlichem Theer, Steinkohlentheer, Keroseneöl, Baldrian 2c. in die Erde gießen, deren ihm widerwärtigen Geruch der Boden längere Zeit erhält, und er bleibt weg, denn seine Geruchswerkzeuge sind äußerst fein.

Meth zu bereiten, welcher an Stärke und Lieblichkeit dem besten spanischen Weine nichts nachgiebt und zugleich viel gesunder ist. — Die Hundstage sind die beste Zeit zur Anfertigung von Meth, welcher auf folgende Art bereitet wird.

Man vermischt Honig mit 6 Theilen Wasser, kocht ihn bei gelindem Feuer und schäumt ihn fleißig ab, bis er anfängt, klar und klebig zu werden. Zuvor muß aber etwas Hopfenblüth dazu gethan worden sein, um dem Honig einen lieblichen Geschmack mitzutheilen. Wenn er erkaltet ist, gießt man diesen Honigsaft in ein Fäßchen, läßt aber dasselbe drei Finger hoch leer, damit er gut aufgähren kann. Als Gährungsmittel gießt man verhältnißmäßig guten Wein oder Bierhefe dazu; zu gleicher Zeit werden etwas gröblich gestoßener Zimmt, Gewürznelken, Kardamomen, Muscatennuß und frische Citronenschalen in ein Läppchen gewickelt und durch das Spundloch bis in die Mitte des Fasses hineingehangen und während des Gährungsprozesses darin gelassen. Wenn dieser Honigmeth nach 8 Tagen ausgegohren hat, seihet man ihn in ein anderes Faß und läßt ihn 3 Monate wohlverspundet laaern. Je länger er liegt, desto besser wird er schmecken.

Milben vom Mehle abzuhalten. — Nachdem man zuvor das Mehl einen Tag lang an freier Luft abgetrocknet, thut man es in einen Sack und steckt einige völlig entblätterte Reiserchen vom Ahornbaum, die ebenfalls zwölf Stunden an der freien Luft gelegen haben müssen, darein. Die Milben können den Ahorngeruch durchaus nicht vertragen und meiden das auf diese Weise zugerichtete Mehl, das dadurch auch nicht im Mindesten von seiner Güte etwas verliert.

Milch, Analyse derselben. — Die Milch der Säugethiere ist eine wässerige Auflösung von Milchzucker, Käsestoff und verschiedenen Salzen, in wel-

cher der Butterstoff in Gestalt von Fettkügelchen, umgeben mit einer Hülle geronnenen Käsestoff, schwimmen. Die Verschiedenheit der Milch der verschiedenen Thiergattungen wird durch die besonderen Verhältnisse der bemerkten Bestandtheile der Milch gegen einander bedingt. Wir nun wollen hier nur die Kuhmilch berücksichtigen und zwar lediglich das rein Praktische besprechen.

Die Milch ist das gesundeste Nahrungsmittel für die Menschen und das einzige, welches allein für sich zur vollständigen Erhaltung und Ernährung des Körpers hinreicht. Ebenso gesund sind die aus der Milch gewonnenen Produkte.

Die Milch hat je nach ihrer Beschaffenheit eine verschieden nüancirte weiße Farbe; sie ist nicht wasserhell, wegen der in Suspension befindlichen Fettkügelchen, sondern gleicht mehr der Emulsion oder Auspressung gewisser Pflanzensaamen, z. B. der Mandelmilch, worin gleichfalls Oeltheilchen, in eine Schleimhaut gehüllt, schwebend erhalten werden. Nur wenn Butter- und Käsestoffe total aus der Gesammtmilch geschieden sind, erscheint die klare Wasserlösung, Molke. Die hierin gelösten Salze und vor Allem der Milchzucker sind Ursache, warum die Molke so stark, nährend und äußerst gesund ist. Der Milchzucker ist bekanntlich oft in solcher Menge darin enthalten, daß man in manchen Gegenden aus demselben mittelst Abdampfung reinen Zucker fabrikmäßig gewinnt.

Die festen Theile der Milch sind sehr verschieden, je nach der Race und der Eigenthümlichkeit der Kühe, dem gereichten Futter und der verflossenen Zeit nach dem Kalben. Bekannt ist auch, daß die Milch gleich nach dem Kalben von ganz eigner Beschaffenheit ist, wohl nützlich und sogar nothwendig dem aufzuziehenden Kalbe, aber unbrauchbar für den menschlichen Haushalt. Wie sehr die genossenen Nahrungsmittel bei den Kühen auf ihre Milch einwirken, hat wohl jeder Melkereibesitzer bemerkt. So zum Beispiel macht der Genuß des wilden Buschknoblauchs die Milch und deren Fabrikate geradezu ungenießbar. Aber auch andere streng riechende oder schmeckende Pflanzen, wie namentlich Rapssaat, Oelkuchen, die Pflanzen aus der Familie der Cruciferen, kreuzblüthige Gewächse, der Ackersenf, Hedrich, Rüben, Raps, ferner viele Laucharten, reichlich genossen, geben der Milch einen unangenehmen Beigeschmack, welcher sich nur durch mehr oder weniger starkes Kochen verliert. Der eigenthümliche Beigeschmack der Milch wird nämlich durch ätherische Oele verursacht, die aus den verzehrten Pflanzen in die Milch übergegangen sind. Diese Oele verflüchtigen sich beim Erhitzen, worauf der Beigeschmack sich natürlich verliert.

Milch, Gerinnen derselben beim Kochen zu verhüten. — Wenn man im Sommer die Milch zum Aufkochen in einen Kessel gegossen hat und befürchtet, sie möge während des Kochens gerinnen, so fügt man zu 1 Quart Milch ein 16tel Sal tartari und läßt dieses mit der Milch durchkochen, so kann man sicher sein, daß dieselbe nicht gerinnen wird.

Milch, geronnene, wieder schmackhaft zu machen und wieder zusammen zu bringen. — Wie unangenehm das Gerinnen der Milch für die Hausfrauen oft ist, die nicht gleich andere gute an der Stelle haben, weiß Jeder-

mann. Um die Milch wieder sogleich herzustellen, mischt man eine oder mehrere Messerspitzen voll gereinigtes kohlensaures Kali (gereinigte Pottasche) je nach der Quantität der geschiedenen Milch darunter und läßt sie aufkochen, so wird sicher der gewünschte Zweck erreicht.

Milch, fette und gute, zu gewinnen.—Dies zu bewirken, muß besonders darauf gesehen werden, daß die Milcheuter ganz rein ausgemolken werden, indem gerade die letzten Tropfen die fettesten sind. Solchen Kühen, die die Milch zurückzuhalten pflegen, braucht man nur ein Stück Salz zu fressen zu geben, worauf sie ganz rein ausgemolken werden können.

Milch im Sommer vor dem Sauerwerden zu bewahren. — Man mischt jedem Quart Milch ungefähr 15 bis 20 Tropfen Aetzammoniak bei, welches sich beim Aufkochen wieder verflüchtigt.

Milch unverändert aufzubewahren. — Um die Milch längere Zeit unverändert zu erhalten, gießt man sie, nachdem man sie durchgeseiht hat, in ein Wasserbad, welches schon erwärmt ist, setzt ihr auf's Pfund ½ bis 1 Loth Zucker zu und dampft sie hierin, bei einer Temperatur von 75 bis 80° C. so weit ein, bis davon nur noch ungefähr ¼ übrig ist. Das Abdampfen muß möglichst schnell vor sich gehen, daher rührt man die Milch fortwährend, und aus diesem Grunde muß auch das Abdampfgefäß sehr flach sein und die Milch darin nicht höher als 3 Zoll stehen. Die concentrirte Milch wird dann in Blechflaschen gefüllt und man verlöthet die Deckel der Flaschen und bringt die letztern dann einige Zeit in ein Gefäß mit kochendem Wasser.

Beim Gebrauche wird die Milch beliebig verdünnt. Man kann daraus zu jeder Zeit auch Butter darstellen, die der schönsten aus frischer Milch bereiteten gleich zu stellen ist.

Milchbrode. — Zwieback, Kaffee- und Theebrod. Hier zu Lande ist es in vielen Familien Sitte, frisches Backwerk des Morgens zum Kaffee und Abends zum Thee zu geben, das meist kurz vor den Mahlzeiten mit Hülfe von Soda oder Saleratus gebacken wird und in der Regel noch warm auf den Tisch kommt. So kommen unter dem Namen von Rolls, Bisquits, Rusks, Buns, Muffins u. s. w. (der Buckweat-, Corn- ꝛc. Cakes nicht zu gedenken) allerlei Composita auf den Kaffee- und Theetisch, deren wiederholter Genuß der Gesundheit gewiß nicht zuträglich ist; denn der fortgesetzte Genuß von warmem Backwerk, das mit Backpulver, Soda u. dgl. künstlich getrieben ist (namentlich wenn noch viel Butter, Eier und Zucker angewendet werden) muß allmälig, besonders bei schwächlichen Frauen und Kindern die Verdauung sehr beeinträchtigen. Solche Soda- ꝛc. Bisquits sollten niemals in Familien auf den Tisch kommen, weder warm noch kalt, oder doch nur sehr ausnahmsweise, sondern dafür nur Backwerk, das mit Hefe oder Yeast richtig bereitet und gut gebacken ist und schon einige Zeit nach dem Backen gelegen hat.

Wir geben im Folgenden eine kleine Reihe von Vorschriften und verschiedenen Methoden, nach denen man nach Belieben solches Backwerk in verschiedener Form herstellen kann, um als Stellvertreter der Wecke, Milch- und

Franzbrode, Zwieback, Kaffeebrod u. s. w. der alten Heimath dienen zu können, Zu empfehlen dürfte besonders sein, daß man mehr auf die gute Ausführung bei der Zubereitung, als die guten Zuthaten sehe; das einfachste, aber guthergestellte Backwerk, ist das empfehlenswertheste und beste für Haushaltungen; das sogen. mürbe Gebäck sollte nur ausnahmsweise, durchaus nicht zum täglichen Genusse dienen.

Milchbrode. Man schütte 1 Pfund Mehl in eine passende Schüssel, mache eine kleine Grube in der Mitte und gieße 1 starken Eßlöffel voll gute Hefe hinein; 1 geschlagenes Ei, 1 Theelöffel voll Zucker, ½ Theelöffel Salz und 1—2 Unzen Butter werden in ½ Pint warmer Milch gut gemengt und hievon anfangs wenig ins Mehl und gut eingerührt und gemischt; nach und nach arbeitet man mehr und mehr das umgebende Mehl und die übrige Milch dazu und verarbeitet so das Ganze zu einem ziemlich steifen Teige. Diesen lasse man an einem warmen Orte 2 Stunden lang stehen, oder bis er gut gegangen ist. Dann nimmt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, wälzt ihn leicht und schneidet nun Stücke von der Größe eines Eies davon, die man mit der Hand in länglich ovale, an beiden Enden zugespitzte Form bringt; in der Mitte bildet man einen Strich durch gelinden Eindruck mit der Rückseite eines Messers. Man läßt die Laibchen an einem warmen Ort nun noch etwa ½ Stunde aufgehen, bepinselt sie mit geschlagenem Eiweiß und bäckt dann etwa 20 Minuten in einem ziemlich warmen Ofen.

Gute Milchbrode. Man läßt eine Unze Butter in ½ Pint warmer Milch zergehen, giebt dazu 1½—2 Eßlöffel gute Bierhefe und verarbeitet damit ungefähr 2 Pfund Mehl zu einem guten Teig; läßt diesen 1 Stunde und länger gehen, durchknetet ihn gut mit etwas übrigbehaltenem Mehl und macht aus dem Teige längliche oder runde Laibchen, die man leicht aufgehen läßt und in heißem Ofen bäckt. Man kann die Laibchen, ehe man sie in den Ofen bringt, bestreichen mit Ei, das mit etwas Wasser klar abgequirlt ist, wodurch sie schöner werden.

Andere Vorschrift. (French Rolls.) Man rührt in 1 Qt. lauwarme Milch 1 Quart gesiebtes Mehl, ein paar Eßlöffel voll zerfließende Butter, 1 Theelöffel voll Salz, ½ Tassenkopf voll Bäckers-Yeast (oder 1 — 2 Löffel Bierhefe), und läßt im Warmen aufgehen. Wenn zu leicht knetet man so viel weiteres Mehl, daß der Teig steif genug zum formen wird, läßt ihn nochmals gehen und macht dann daraus s. g. Rollen oder Laibchen wie im Vorigen.

Französische Theebrödchen. Man nehme 2 Pfund Mehl, 2 Unzen Butter, ½ Pint Milch, 1 Ei, 2—3 Eßlöffel Zucker, die nöthige Hefe oder Yeast und verfahre wie oben. — Oder: Auf 2 Pfund Mehl 4 Unzen Butter, 2 Unzen Zucker, 2 Eier, etwas Salz, Milch und Hefe.

Eigentliche Zwiebacke. Wie der Name andeutet, werden diese eigentlich zweimal gebacken. Man nehme 1 Pfd. feines Mehl, 4 Loth feingeriebenen Zucker, das Gelbe von 2 Eiern, 2 Eßlöffel gute Hefe und etwa ½ Pint ganz frische, nicht abgerahmte Milch. Man macht erst von einem Theile des Mehls einen Vorteig (Hefestück); wenn dieser gegangen, verarbeitet man ihn mit dem Reste der Zuthaten gehörig durch, zu einem ziemlich steifen Teig. Aus diesem forme man runde Brödchen von der Größe der innern Hand, setze sie

auf ein mit Butter bestrichenes Blech und lasse sie gut aufgehen. Wenn sie dann gebacken und abgekühlt sind, schneide man sie in zwei Hälften, schiebe sie auf einem Bleche in einen gelind erwärmten Ofen und röste sie so lange, bis die Fläche des Schnitts ebenfalls schön gelb geworden ist.

Milchgefäße, Behandlung derselben. — Wenn die Milch in einem Gefäße zum Abrahmen hingestellt wird, welches ihr Gerinnen nicht fördert, sondern vielmehr dem Säuerungsprozesse entgegenwirkt, so wird mehr Rahm ausgeschieden, weil derselbe mehr Zeit erfordert, sich auszuscheiden. Es ist deßhalb auch wichtig, hierbei den Einfluß der Elektrizität, die durch Berührung der verschiedenen Körper erzeugt wird, zu berücksichtigen. So gerinnt z. B. die Milch in Gefäßen aus Kupfer oder Eisen gar nicht, in Gefäßen aus Messing nur spät, und diesen reihen sich die anderen Stoffe in folgender Ordnung an: Zink, Wismuth, Antimonium, Glas, verzinntes Kupfer, Zinn, Gold, Silber, Platina, Blei, Porzellan, in welchem sie am frühesten gerinnt. Die meisten dieser Körper ertheilen ihr jedoch einen eigenen Geschmack, und Eisen einen sehr unangenehmen. Am wenigsten hält sich die Milch, die von einem Gefäß in ein Gefäß aus einem anderen Körper gegossen wird, z. B. von Porzellan in Metall oder umgekehrt, und das ebenfalls in Folge der verschiedenen hierdurch erregten Elektrizität. Die Erfahrung hat aber auch bestätigt, daß über den Milchtöpfen angebrachte Elektrizitätsableiter dem Gerinnen entgegenwirken und dadurch für die geringen Kosten, welche sie verursachen, reichlich entschädigen. Man nimmt dazu Stürzen aus Eisenblech oder Zink und bringt an diesen ein Drahtkettchen an, das man hinter den Töpfen an dem Boden mittelst eines Stiftes in die Erde befestigt.

Milchstockung, Anschuß und Entzündung in den Brüsten, Milchvertreibung und Milchvermehrung.—Schon bei jungen Mädchen kommen schmerzhafte Knoten an den Warzen und in den Brüsten vor. Es ist hinreichend, um sie zu zertheilen, ein gegerbtes Hasen- oder Kaninchenfell mit den Haaren auf der bloßen Brust zu tragen.

Erwachsene jungfräuliche Personen leiden gleichfalls zuweilen an schmerzhaften Empfindungen in den Brüsten, mit Spannung und Ausfluß einer wässerigen Feuchtigkeit aus den Warzen; hiegegen wirken Einreibungen von erwärmtem, frisch ausgepreßtem Mandelöl und das Tragen eines Hasenfelles lindernd.

Wöchnerinnen, die nicht stillen, oder deren Kind noch nicht genug saugt, schwellen die Brüste oft so an, daß sie verhärten, Schmerzen, Unruhe und Fieber erregen. Hier wirkt nichts wohlthätiger, als eine Bähung, oder ein im Saugen schon geübtes Kind. Die Bähung bereitet man,, indem man auf eine Handvoll Fliederblumen heißes Wasser schüttet und den warmen, aufsteigenden Dunst durch eine umgehängte Serviette an die entblößten Brüste leitet.

Leichte Entzündungen mit Härte und Geschwulst, von denen manche Wöchnerinnen befallen werden, drohen keineswegs immer mit Eiterung, sondern vergehen gewöhnlich unter dem fortgesetzten Anlegen des Kindes und bei

warmem Verhalten von selbst. Es sind dagegen eine Menge von Hausmitteln im Gebrauch, wie das Einsalben der Brust mit zerlassener, ungesalzener Butter; ferner:

Pomade, bestehend aus frischer, ungesalzener und ungewaschener Butter, gelbem Wachs, weißem Franzwein und Rosenwasser. Sie wird auf Leinwand gestrichen aufgelegt, oder

Man lasse sich in der Apotheke folgende Mischung anfertigen:

2 Quentchen peruvianischen Balsam,
2 " arabischen Gummi,
2 Loth Rosenwasser.

Dies wird eine dickliche Salbe und heilt vortrefflich, namentlich wenn die Warzen vom Kinde durchsogen sind. Es ist ein unschädliches Mittel für die Kinder, wenn sie etwas davon aufsaugen.

Fliedermus, auf Läppchen gestrichen, aufzulegen.

Um die Milch aus strotzenden Brüsten ablaufen zu lassen, dient ein Wasserdunstbad und gelindes Streichen gegen die Warze.

Gegen das übermäßige, entkräftende Absondern und Auslaufen der Milch nach dem Entwöhnen ist ein Trank von Salbei sehr zu empfehlen.

Warmer Seifenbrei soll specifisch gegen Knoten und frischentstandene Entzündung der Brüste der Säugenden wirken. In wenigen Stunden ist dies Mittel stets und unbedingt hilfreich.

Moos von Eichenbäumen, mit gutem Bier gesotten, wird zwischen zwei Tüchern auf die Brust gelegt, um Härte, Geschwulst und Geschwüre zu heilen. Es hat vielen Frauen geholfen.

Um die Milch nach dem Entwöhnen oder früher, wenn das Kind gestorben, zu vertreiben, dient eine mehrtägige Hungerkur, warmes Verhalten und ein Abführmittel aus schwefelsaurem Kali oder Bittersalz.

Kümmelbranntwein, äußerlich angewandt, gehört zu den milchvertreibenden Hausmitteln.

Einwickeln der Brüste in frische Wolle.

Um die Milch zu vermehren, trinke man gutes Bier, Haferschleim, Fenchelthee, Biersuppe, Chocoladensuppe, oder esse ungesalzenen Roggenmehlbrei.

Möhren als Bienenfutter. — Ein Bienenfreund beobachtete, daß die Bienen den Abgang der geschabten Möhren (gelbe Rüben) begierig aufsuchten; er ließ daher Möhren reiben und setzte sie vor seinen Bienenstand, wo sich dann die Bienen sehr daran weideten. Auch ließ er Möhren durch Wasser zu einem Brei kochen und setzte sie den Bienen vor, welche emsig die Süßigkeit daraus sogen.

Die Möhren zu diesem Behufe in Dampf gekocht, möchten wohl unbedingt noch vortheilhafter sein, weil sich dann mehr Schleimzucker bildet.

Im Frühjahre, wo anderes Bienenfutter nur sparsam vorhanden ist, möchte das Möhrenfutter ein treffliches Surrogat sein und offenbar eine Menge von Bienen erhalten, die auf weitem Fluge durch Sturm verjagt, vor Kälte erstarren und von Vögeln weggeschleppt werden.

Luft so wenig als möglich verdirbt; durch einen vorgestellten passenden Schirm verhindert man, daß der Schein den Kranken belästige.

Seit der Einführung der Kohlöllampen benutzen Viele dieselben als Nachtlichter in Schlaf- und Krankenzimmern, indem sie nicht selten, um die Flamme kleiner und sparsamer zu machen, den Lampendocht etwas niederschrauben. Solche düster brennende Kohlöllampen verderben aber die Zimmerluft im höchsten Grade; Oeldämpfe und unverbrannte Gase, halbverbrannte Kohlenstäubchen u. s. w. werden so die ganze Nacht von der Lampe in reichlicher Fülle entwickelt und werden dann fortwährend eingeathmet von den Menschen, welche in den so beleuchteten Zimmern schlafen oder überhaupt sich aufhalten, — kein Wunder, wenn dann am Tage die Klagen über Schlaflosigkeit, Kopfweh, Schwindel u. dgl. m. gehört werden.

Nähmaschinen zu reinigen. — Beim Nähen lösen sich beständig kleine Zeugfäserchen ab und im Arbeitszimmer selbst wird viel Staub aufgewirbelt. Dieser Staub und Fasern lassen sich nun an den Maschinentheilen, welche nicht eingeölt sind, durch Abwischen entfernen, das Oel dagegen nimmt ihn begierig auf, wird dickflüssig, färbt sich dunkel, verhärtet mit der Zeit, erschwert dadurch den Gang der Maschine und trägt noch besonders zu schneller Abnutzung der am meisten in Bewegung gesetzten Theile bei.

Man muß sich daher von Anfang an bestreben, die Maschine, den Zweck und die Form jedes einzelnen Theiles sorgfältig zu studiren, man darf nicht zurückschrecken vor dem anfänglich so verwickelt erscheinenden Mechanismus und muß sich allmählig mit demselben so vertraut machen, daß man die einzelnen Theile und deren Ineinandergreifen auch, ohne in das der Nähmaschine beigegebene Buch zu sehen, kennt und deren Bezeichnung „auf den Kopf" hersagen kann.

Wenn nun die Maschine durch das neuaufgegossene Oel das erste Mal schon nicht recht mehr vorwärts will und trotzdem Alles in Ordnung ist, so ist das Oel verstaubt und die Maschine ist dann nach folgender Ordnung zu reinigen.

Man gießt Petroleum oder ganz reines Klauenfett (Hammelklauenfett) in ziemlicher Quantität auf die schmierenden Theile der Maschine und setzt letztere in schnellere Bewegung.

Dadurch wird das Fett an der Welle und an sonstigen Stellen wieder herausgetrieben und zwar mit schwarzem Schmutz gemischt. Diesen trocknet man mit einem feinen Lappen ab, fettet von neuem die Maschine und setzt sie abermals in schnelle Bewegung. Das alsdann wiederum abfließende und geschwärzte Fett wird ebenfalls aufgewischt. Diese einfache Operation wiederholt man so oft, bis das aufgegossene Fett in vollkommen reinem Zustande aus der Maschine wieder herausläuft und ist dann die vollständige Reinigung bewirkt.

Auf diese Weise reinigt man die Maschine und wenn man es von Zeit zu Zeit wiederholt, so kann man dieselbe Jahre lang gebrauchen, ohne daß sie der Ausbesserung oder Reparatur bedarf.

Nagelgeschwür zu heilen. — Nimm ein Pint ordinäre weiche Seife und rühre sie in gelöschten Kalk. Fülle damit einen ledernen Fingerhut und stecke den Finger hinein, so wird er geheilt werden.

Zuerst wende eine Jodeisen-Salbe an, lege darauf einen warmen Umschlag von einer starken Abkochung von Veilchenwurzeln und Brod. Erneuere dies oft, wenigstens zwölf Stunden hindurch, oder bis das Geschwür aufgebrochen ist. Eine Kur wird nach einem bis drei Tagen bewerkstelligt.

Das Eintauchen des kranken Fingers in kochendes Wasser, indem man denselben rasch wieder herauszieht, ist ein allbekanntes Mittel und hilft in den meisten Fällen.

Nagel, Einwachsen desselben zu verhüten. — Manche Leute sind damit geplagt, daß der Rand des Nagels an einer Zehe in das Fleisch einschneidet. Die Ursache davon ist ein Druck auf den Nagel — der stark und rund ist, — so daß die Ränder direkt niederwärts getrieben werden. Man nehme ein Stück zerbrochenes Fensterglas und schabe den Endbogen des Nagels damit, bis er so dünn und schwach wird, daß er dem Drucke nicht widerstehen kann, und die natürliche Folge davon wird sein, daß er sich abflacht und breiter wird.

Nasenbluten. — Ein sicheres Heilmittel des Nasenblutens ist, den Arm an der Seite der Nase, welcher das Blut entströmt, in wagerechter Linie gegen die Wand oder einen Pfosten zu stemmen.

Man wasche sich mit kaltem Wasser und trinke ein Glas frisches Wasser.

Kalte Umschläge auf den Unterleib sollen augenblickliche Hülfe leisten.

Man lege eine durchschnittene Zwiebel auf den Nacken und wasche denselben mit kaltem Wasser.

Man schlürfe Essig, mit Wasser vermischt, in die Nase.

Bei gefährlichem Nasenbluten verstopfe man das blutende Nasenloch mit einem in Essig oder Alaunwasser getauchten Leinwandpfropf.

Man binde um den kleinen Finger an der Seite, wo die Blutung stattfindet, einen Faden recht fest zwischen dem Nagel und ersten Gelenke.

Man lege einen Schlüssel oder ein nasses Tuch zwischen die Schultern.

Nasenpolypen, Mittel dagegen. — Der Leidende schlürfe, je öfter desto besser, frisches Wasser durch die Nase, und er kann sich der Hoffnung hingeben, in wenigen Wochen auf eine leichte, ganz schmerzlose Weise von dem lästigen Uebel befreit zu werden. Es wurde berichtet, daß eine Frau in wenigen Tagen durch heftiges Weinen von einem sehr gefährlichen Nasen-Polypen, zu ihrem eigenen großen Erstaunen, erlöset wurde.

Auch durch oft wiederholtes Einschnupfen eines feinen Pulvers aus getrockneten Blättern von Marum verum sind Nasenpolypen geheilt worden.

Nelken zu vermehren und zu überwintern. — Man macht die Stecklinge im Oktober und November, pflanzt sie in Töpfe und stellt diese in ein kaltes, frostiges Zimmer, vom Licht nicht zu weit entfernt, und erhält die Erde mäßig feucht.

Man packt im Spätherbste die Nelkensenker in Erde und Moos und legt die Bündel in den untersten Raum des Kellers auf Sand und besprengt sie

den Winter hindurch 2—3 Mal ganz gelind mit kaltem Wasser. Sobald im März die stärkeren Fröste vorüber sind, werden die Senker ausgepackt und verpflanzt.

Nelken in einem Jahre zweimal zur Blüthe zu bringen. — Sobald eine Nelke verblüht ist, schneidet man sie ab, daß von der Samenknospe nur noch 1 Linie stehen bleibt. Nach 4 Wochen blüht der Stock zum zweiten Male.

Nervenschwäche, Mittel dagegen. — Man übergießt 4 Loth Königschina mit einer Flasche guten alten Weines und läßt ihn 24 Stunden lang in der Wärme ziehen und trinkt davon 2 bis 3 Mal täglich ein halbes Weinglas voll.

Oder man trinkt täglich Morgens und Abends ein halbes Quart Molken, mit gutem Rheinwein vermischt und geht bei schönem Wetter so viel als möglich spazieren.

Sellerie ist, wie ein berühmter Arzt behauptet, ein Heilmittel für Nervenschwäche und Herzklopfen. Er sagt: Ich habe viel Männer gekannt und auch Frauen, die so nervenschwach geworden waren, daß wenn sie ihre Hände ausstreckten, sie zitterten wie Espenblätter an einem windigen Tage, und bei einem täglichen mäßigen Gebrauch von gebleichten Selleriestielen als Salat wieder stark und sicher wurden wie andere Leute. Ich habe andere gekannt, die so sehr nervös waren, daß der geringste Reiz sie in große Aufregung brachte und sie fast beständig in Verlegenheit und Furcht waren, und welche ebenfalls vollständig hergestellt wurden durch mäßigen Gebrauch von gebleichtem Sellerie als Salat bei den Mahlzeiten. Wieder Andere habe ich gekannt, welche Sellerie gegen das Herzklopfen mit Erfolg gebraucht haben. Ein Jeder, der nervenschwächende Arbeiten verrichtet, sollte Sellerie gebrauchen, wenn er zu haben ist, und zu andern Jahreszeiten Zwiebeln.

Nesseln, Wichtigkeit derselben. — Die Nesseln werden mit einem wahren Vernichtungskriege verfolgt und dennoch ist sie eine der vielseitigst nutzbaren Pflanzen. Die jungen Blätter sind ein gutes Gemüse, die Fasern des Stiels können gleich denen des Hanfs gewebt werden; die Wurzeln, mit Kochsalz vermengt, geben eine schöne gelbe Farbe; für junges Hornvieh sind die gestampften Nesseln ein sehr gesundes Futter, dabei wächst diese Pflanze auf dem unfruchtbarsten Boden, kann 2 bis 3 Mal jährlich geschnitten werden und giebt ein vortreffliches Heu.

Neuralgia, Gesichtsschmerzen, Mittel dagegen. — Als ein wirksames Mittel wird folgendes Verfahren gepriesen: Mische eine halbe Drachme Salmiak (sal ammonia) in eine Unze Kampherwasser und nimm davon einen Theelöffel voll. Sollten die Schmerzen nicht sofort aufhören, so wiederhole die Dosen mehrere Male in Zwischenräumen von fünf Minuten. Vielen Personen, welche das obige Mittel anwandten, hat es in jedem Falle geholfen.

Man nehme ein Läppchen weiches Leinen, schneide es so groß und rund ab wie ein Uhrglas. Man befeuchte dann das Läppchen mit einigen Tropfen Chloroform und halte ein recht tief hohles Uhrglas etwa 10 Minuten lang

auf das Läppchen gedrückt, welches auf die leidende Stelle gelegt wurde. Das Glas muß von einer warmen Hand fest auf die Haut gedrückt werden. Es wird dadurch ein brennendes Gefühl verursacht, welches etwa 5 Minuten steigt und dann nachläßt, aber erst in etwa 10 Minuten verschwindet. Die Schmerzen werden dann ebenfalls verschwunden sein. Man sehe darauf, daß das Läppchen völlig getränkt wurde vom Chloroform, daß das Uhrglas nicht zu flach ist und von einer warmen Hand fest an die Haut gedrückt wird.

Ist der Schmerz meistens an den Schläfen und am oberen Theile des Gesichtes, so wird folgendes Mittel sofort helfen:

2 Eßlöffel voll kölnisches Wasser und 2 Theelöffel voll feines Salz thue in ein Fläschchen, schüttele es wohl durcheinander und halte es an die Nase, wo dann der Schmerz alsbald verschwinden wird.

Nüssen, welschen, die mehrere Jahre alt sind, den Geschmack der frischen zu geben. — Wie ölig, ranzig und bitter alte welsche Nüsse schmecken, ist zu bekannt, wie diesem üblen Geschmack abzuhelfen, dürfte vielleicht weniger bekannt sein.

Alte Nüsse lassen sich gewöhnlich nicht mehr abschälen und diese gelbe Schale verursacht eben den bittern Geschmack. Um dies nun zu bewerkstelligen, braucht man nur die äußern harten Schalen der Nüsse zu öffnen und letztere einige Tage in frisches Wasser legen. Sie lassen sich danach sehr leicht schälen und haben ganz das Aussehen und den Geschmack der frischgeschlagenen Nüsse.

O.

Obst auf dem Baume den Winter über frisch zu erhalten. — Wenn man namentlich solche Zweige, die recht reichlich mit gutem Obste behangen sind, und die gegen Süden sich hinneigen, mit wollenen oder Strohdecken dicht umwickelt, so daß nicht viel Luft hinzutreten kann, so hält sich das Obst fast den ganzen Winter hindurch frisch; dasselbe Verfahren läßt sich auch beim Weine anwenden.

Obste auf dem Baume einen angenehmen Geschmack zu geben. — Um dieses zu bewerkstelligen, bohrt man in den Baum ein Loch bis mitten auf den Kern, jedoch so, daß das Loch etwas abwärts geht und schüttet ein Pulver von Ambra, Zimmt, Nelken und Anis hinein. Das Loch macht man mit einem Zapfen, der aus eben desselben Baumes frischen Holze gemacht worden ist, wieder zu, und verstreicht auswendig alles wohl mit Baumwachs.

Obstbäumen, schwächlichen, aufzuhelfen. — Man stößt in entsprechendem Abstande vom Stamme da, wo die Enden der Hauptwurzeln sich befinden, eine Anzahl fußtiefe Löcher senkrecht mit einem Pfahle in den Boden. Hat man thönerne oder sonstige Röhren, etwa dünne Drainröhren, so setzt man dieselben in diese Löcher bis unter die Erdoberfläche ein, und deckt sie mit einem Stücke Rasen oder flachen Steine zu. Die Röhren sollen verhüten, daß durch Eingießen von Flüssigkeiten die Oeffnungen bald wieder zuschlammen.

In diese Röhren oder Löcher gießt man nun von Zeit zu Zeit — besonders bei trockenem Wetter — flüssige Düngungsmittel, wie sie sich in jeder Haus- und Landwirthschaft massenhaft ergeben. Gebrauchtes Spül- und Seifwasser, verdünnte Mistjauche, in Wasser gelöste Holzasche, Ofenruß, Blut geschlachteter Thiere, Urin u. s. w. sind dazu vortrefflich verwendbar. Hält man sich dazu ein geeignetes Gefäß, etwa eine alte Gießkanne ohne Brause, mit der man grade nur die enge Oeffnung bis nahe zum Rande vollgießt, so kann man auf diese Weise mit einer kleinen Quantität Flüssigkeit und geringer Mühe eine ziemliche Anzahl Bäume betheiligen und wird erstaunt sein, wie fast unmittelbar die Wirkung sich zeigt in kräftigem Wachsthum, Behalten der Früchte, von denen sonst ein großer Theil bald nach der Blüthe abfiel, einer gesunden, glatten Rinde u. s. w.

Wir möchten behaupten, daß durch diese Methode vielen Krankheiten und auch Insectenangriffen auf die Bäume und das Obst vorgebeugt werden könne, denn auf einen reichlich genährten, kraftstrotzenden Pflanzenorganismus geht ebenso wenig ein Parasit, als man auf einem gut gemästeten Kalbe wohl je Läuse gefunden hat.

Diese Methode bietet außerdem den Vortheil, daß man ohne Belästigung alle übelriechenden Flüssigkeiten des Haushaltes los wird und nützlich verwendet, die sonst oft nicht weit von der Hausthür einen ekelhaften, Fliegen heranziehenden Pfuhl bilden. Hütet man sich, überzuschütten, und deckt die Löcher oder Röhren sofort nach dem Einfüllen wieder zu, so ist Nichts zu merken, was Auge oder Nase beleidigen könnte. Denn der Boden absorbirt sofort allen Geruch und die stets thätigen Haarwurzeln des Baumes bemächtigen sich rasch der ihnen so bequem gebotenen Nahrung.

Man kann Bäume freilich auch auf der Oberfläche des Bodens begießen und düngen. Aber wer je einen Baum ausgegraben, der vermag zu beurtheilen, wie wenig von einer oben auf die harte, trockene Erde gegossenen Gallone Flüssigkeit bis auf die Wurzeln gelangen kann, bis Luft und Sonne die Feuchtigkeit und Düngerkraft entführt. Bei der hier beschriebenen Anwendung aber ist ein Pint in jedes Loch schon eine große Hülfe für den Baum. Es genügt, wenn in dem Umkreise der Wurzelkrone, die meist einen kleineren Umfang als die Blattkrone hat, diese Löcher oder Röhren etwa sechs Fuß von einander stehen. Sind keine Röhren da, so muß man, besonders in leichtem Boden, die Löcher oft nachstoßen, wenn sie sich zugeschlammt oder zugetreten haben sollten.

Obstbäume gegen Raupenfraß zu sichern und deren Fruchtbarkeit zu erhöhen. — In manchen Gegenden hat man das Anstreichen der Stämme und Aeste mit Kalk als Mittel betrachtet, dieselben gegen Raupenfraß zu sichern, und dieses ist auch dadurch zum Theil erreicht worden; es giebt jedoch noch ein anderes Mittel, welches man weit wirksamer befunden hat. Man bereitet durch Kochen einen starken Auszug aus den gedörrten grünen Schalen der Wallnüsse und aus Nußblättern. Wenn dieser Auszug bis zu einiger Dicke eingekocht ist, wird er mit Urin vermischt, der höchstens 3 Tage alt ist. Diese Mischung wird alsdann, nachdem sie ungefähr 24 Stunden gestanden hat, durch grobe Leinwand geseiht und nun mit Kalk, dessen man

sich beim Stubenweißen bedient, verdünnt und angemacht. Ist dieses geschehen, so löst man etwas Ofenruß (Glanzruß) in warmem Wasser auf, mischt unter die Auflösung frische Ochsengalle und etwas gepulverten Schwefel, worauf man diese Mischung zu der ersten schüttet und sie durch Umrühren innigst verbindet. Wenn nun die Bäume ihre Blätter verloren haben, so werden sie mit der Mischung von der Erde an bis in die höchsten Zweige stark überstrichen, und es wirkt dieser Anstrich, daß sie gegen alle Raupen gesichert werden. Wenn ein bloßes Anstreichen mit Kalk nur die Raupen tödtet, deren Eier an den Stamm gelegt wurden, so werden durch dieses Mittel auch die Eier vernichtet, welche an die Zweige gelegt wurden, so wie dann, wenn dieser Anstrich im Frühjahr wiederholt wird, auch die ihren Tod finden, welche in den Knospen liegen.

Wer dieses Mittel anwendet, der wird finden, daß die angestrichenen Bäume auch nicht das Geringste von Insekten zeigen; es haben auch solche Bäume ein frischeres Ansehen, als nicht angestrichene, und bekommen, wenn dieser Anstrich einige Jahre fortgesetzt wird, die schönste Rinde, was bekanntlich für einen Baum von großem Vortheil ist; sie belohnen auch die aufgewendete Mühe mit dem reichsten Obstertrag.

Obstbäume gegen Vögel zu schützen. — Man hänge eine durchschnittene Knoblauchzwiebel an einem Bindfaden in der Mitte des Baumes auf und erneuere das bisweilen.

Obstbäume, deren Gummifluß zu verhindern. — Der Gummi, welcher sich an Steinobstbäumen ansetzt, ist ein ausgetretener Saft, dessen wässerige Theile an der Luft verdünsten, so daß er endlich eintrocknet und hart wird. Der Gummifluß bewirkt an den Bäumen Krebs- und Brandschäden, wodurch sie entkräftet werden und endlich absterben. Diesem Uebel sind vorzüglich die Bäume in feuchten Gärten unterworfen, und besonders werden die Aprikosenbäume leicht von demselben heimgesucht. Wir wollen hier ein bewährtes Mittel dagegen angeben.

Man nimmt den Gummi mit einem scharfen Instrumente weg und schneidet die kranke Stelle bis auf das gesunde Holz aus. Dann reibt man die Wunde tüchtig mit den Blättern des „Sauerampfers", die man dabei zerquetscht, damit der Saft recht in die Gefäße der ausgeschnittenen Theile eindringen kann. Kurze Zeit nach dieser Prozedur wird sich die wunde Stelle wieder mit einer neuen gesunden Rinde überziehen und dann nie wieder Gummi ausfließen lassen. Das Mittel ist so einfach als bewährt.

Obstbäume von Krebs und Brand zu befreien. — Man schneide zeitig im Frühjahre die dürre und schwarze Rinde an den brandigen Bäumen mit der Spitze eines Messers bis auf das lebendige Holz oder die Rinde rein aus. Ist der Brand schon tief eingewurzelt, so müssen alle Theile des Stammes, der Aeste, der Rinde tief ausgeschnitten werden, weil sonst dem Baume alles Salben nichts helfen würde.

Man nehme dann einen großen Kübel frischen Kuhkoth ohne Stroh, Lehm oder Letten, 1 Quart Weinessig, sodann ein wenig Kalk (gelöschten) mit nicht viel Wasser fest aber voll eingelegt, mit Reh- oder anderen kurzen Haaren

untermengt und mische es recht untereinander. Mit dieser Salbe bestreicht und verbindet man die ausgeschnittenen Stellen, so daß keine Luft an die Wunden kommt. Bei trockener Witterung muß dies mehrere Male wiederholt werden.

Obstbäume, Vortheile beim Pflanzen. — Ein ausgezeichneter Pomolog unserer Bekanntschaft streut jedesmal, wenn er einen Baum setzt, eine Hand voll Gerste unter die Wurzeln. Er behauptet, daß die beim Keimen der Gerste entwickelte Kohlensäure sehr viel dazu beitrage, die Lebenskraft des Baumes anzuregen, während später die entwickelte Gerstenpflanze, wenn sie untergehackt werde, den Wurzeln Nahrung zuführe. — Ein Landmann in Schwaben war weit und breit als Baumsetzer gesucht und berühmt, weil niemals einer seiner Pfleglinge ausblieb. Er ließ auch beim Setzen Niemand zusehen, was nur die Meinung bestätigte, daß er ein besonderes Geheimniß besitze. Als man einen von ihm gesetzten Baum ausgrub, fand man, daß die Wurzeln mit wollenen Lappen umwickelt waren. Die gute Wirkung dieses Verfahrens ist leicht erklärlich. Durch die wollenen Lappen werden die Wurzeln in gleichmäßig feuchtem Zustande erhalten und die bei dem Verfaulen der Wolle sich bildenden Gase regen ihre Lebenskraft an. Das Verfahren äußert besonders bei Bäumen mit schlechtem Wurzelvermögen einen günstigen Einfluß.

Obsternten, gute, zu sichern. — Ein Mittel, welches besonders hier im Nordwesten Beachtung verdient, ist folgendes:

Im Herbst gräbt man ein Loch rund um den Baum in einer gewissen Tiefe, aber nicht so tief, daß man die Wurzeln bloslegt. Dies füllt man mit Dünger und läßt diesen, bis er gefroren ist, offen, worauf er mit der herausgenommenen Erde bedeckt wird. So bedeckt, thaut der Dünger erst in einer späteren Periode des Wachsthums und verhindert die Bäume, früh zu knospen.

Obstessig zu machen. — Dazu kann man altes schlechtes Obst anwenden: es wird ganz klein gestampft, in ein hölzernes Gefäß gethan, und nach der Menge des Obstes mit kochendem Wasser übergossen. Alsdann stellt man dasselbe zugedeckt an einen recht warmen Ort und läßt es in Gährung kommen, wozu ungefähr 5 bis 6 Tage erforderlich sind. So gegohren, wird die Masse durch ein leinenes Tuch geseiht, die Brühe in ein eichenes Faß gethan und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Obst, französisches, zu bereiten. — Man bringt die frischgepflückten Früchte in kochendes Wasser und läßt sie so lange darin, bis sie weich sind. Hierauf legt man die weichen und geschälten Früchte auf ein Sieb, unter dem eine Schüssel steht, welche den abträufelnden Saft aufnimmt. Man reiht nun die abgetrockneten Früchte auf Backbretter und läßt sie in einem Ofen, in dem eben erst Brod gebacken ist, 24 Stunden stehen; dann nimmt man sie heraus, läßt sie erkalten, drückt sie mit der Hand breit, taucht sie in den abgelaufenen Fruchtsaft, läßt sie, auf Siebe gelegt, in einer warmen Stube trocknen und packt sie zwischen Papier in Schachteln.

Obstmuß zu bereiten. — Etwa die Hälfte des zu verwendenden Obstes, am besten süße, saftige Birnen, werden gemostet. Der Most wird auf ⅓ seiner Menge eingekocht und zur Absonderung der beim Sieden ausgeschiedenen Theile in Zubern abgekühlt und dann vorsichtig abgeklärt. Wenn er nicht durch Abklären ganz hell zu gewinnen ist, wird er durch Flanell filtrirt. Hat man statt süßer Birnen Aepfel gemostet, und schmeckt der Most nach dem Erkalten auffallend säuerlich, so setzt man, so lange der Saft noch heiß ist, ¼ Pfd. gestoßene Kreide auf je 15 Quart Most nach und nach zu. Während der eingekochte Most erkaltet und abgeklärt wird, kocht man das übrige Obst (am besten Aepfel, wenn Birnen gemostet werden), welches zuvor sauber gewaschen, aber nicht geschält und nicht zerschnitten wird, in demselben Kessel mit möglichst wenig Wasser, bis es leicht zu zerdrücken ist. In einer und derselben Flüssigkeit kann man mehrere Portionen Obst nach einander kochen. Nach dem Kochen läßt man die Aepfel so weit erkalten, daß man sie durch ein Sieb reiben kann, worin Schalen und Kernhäuser zurückbleiben. Ist ein Theil der Aepfel durchgerieben, so bringt man den hellen Birnsaft wieder in den sauber geputzten Kessel und vermischt damit unter fleißigem Umrühren während des Kochens nach und nach den durchgeriebenen Apfelbrei. Nachdem die Masse gemengt ist, wird das Kochen unter fortwährendem Umrühren mit einer hölzernen Keule noch so lange fortgesetzt, bis die Masse die Consistenz eines flüssigen Teiges hat. Beim Einkochen kann man Zimmt, Nelken, Citronenschalen und etwas Hollundersaft zusetzen. Das Muß wird nachher in die Aufbewahrungsgefäße gefüllt. Nach dem Füllen verbindet man die Töpfe mit Blase, stellt sie einige Zeit in einen Backofen, aus dem eben das Brod genommen ist, und bewahrt sie dann an einem kühlen, trockenen Orte auf.

Oefen zu putzen. — Zuerst reinigt man sie mit einer starken Bürste und entfernt den Rost durch Reiben mit Bimsstein oder noch einfacher, man nimmt aufgelöste Soda und bürstet den Ofen damit ab. Sodann mischt man ein Viertel Pfund Bleiglätte mit 2 Pfund Weinessig und reibt den Ofen mit einer in diese Mischung getauchten Bürste, bis er trocken ist. Ist die Bleiglätte gut, was nicht stets der Fall, so muß der Ofen so glänzend wie ein Spiegel werden.

Oel vor Ranzigwerden zu schützen. — Das Oel wird durch die Luft und das Einsaugen von Sauerstoff ranzig. Es ist folglich hinreichend, das Oel in Flaschen zu füllen und obenauf etwa 2 Zoll Weingeist zu gießen, die Flaschen wohl zu pfropfen und sie aufrecht zu stellen. Auf diese Weise hält sich das Oel, ohne sich zu verändern, besonders wenn noch über dem Pfropfe und Halse der Flasche eine Blase befestigt ist. Diese Verfahrungsart ist auf die Eigenschaft des Weingeistes basirt, indem er sich seiner spezifischen Schwere wegen über dem Oele erhält und dadurch jede Verbindung mit der äußeren Luft verhindert.

Oelfarbe zum Zeichnen der Wäsche. — Man nimmt gleiche Theile Eisenvitriol und Zinnober, stößt beide zu Pulver, vermischt sie und verreibt sie

dann auf einem Reibsteine mit Leinöl. Die mit solcher Farbe gemachten Zeichen gehen nicht wieder aus.

Oelanstrich, weißer. — Man streiche Thüren, Fenster u. dergl. zuerst mit Bleiweiß, das mit Leinölfirniß gerieben ist, an. Zum zweiten Anstrich nehme man nur so viel Leinölfirniß zum Bleiweiß, als nöthig ist, letztere damit abzureiben und verdünne die Farbe mit Terpentinöl. Ist der zweite Anstrich getrocknet, so wird er mit einer Mischung von drei Theilen Dammar- und einem Theile Kopallack oder auch blos mit Dammarlack zweimal überstrichen, wodurch der angestrichene Gegenstand glänzend weiß wird und Jahre lang der Vergilbung und Verwitterung widersteht.

Ohren, fließende. — Wenn eine wässerige, schleimige oder eiterähnliche Feuchtigkeit aus den Ohren fließt, bedarf es keiner ärztlichen Behandlung, da das Uebel sich bald wieder verliert.

Es leiden aber scrophulöse, drüsenkranke und verfütterte Kinder, gewöhnlich nach abgetrocknetem Hautausschlage, häufig an einem Ausfluß aus den Ohren, welcher oft so scharf ist, daß er das Ohr selbst und die benachbarten Theile wund macht.

In diesem Falle muß das Kind fleißig gebadet werden, erst in bloßem warmem Wasser, sodann in Seifenwasser, und zuletzt in einer Abkochung von Majoran, Wermuth, Feldkümmel, Calmus. Uebrigens muß die Grundkrankheit von dem Arzt geheilt und die Verbesserung der Säfte durch zweckmäßige Diät bewirkt werden. Ist der Ausfluß sehr reizend oder übelriechend, so muß nach Anleitung des Arztes durch lauwarme, ganz milde Einspritzung täglich der Gehörgang einige Male gereinigt werden.

Ohrensausen. — Ist es mit großer Hitze verbunden, so reibe Hanfkörner mit Frauenmilch, drücke die Flüssigkeit durch ein Tuch und träufle sie bis zur Heilung in's Ohr.

Sind die Ohren und das Angesicht roth, in Folge des Schmerzes, so nimm Pappelkraut oder Malve, koche sie in Wasser, streiche jenes durch und mache es mit Blauvitriolöl feist, bestreiche damit die Ohren mehrmals des Tages und lege eingenetzte Stücke Tuch darüber, bis der Schmerz völlig aufhört.

Gegen Ohrensausen im Allgemeinen: Nimm Kleie 3 Theile, rothe Rosen (frische oder gedörrt) ein Theil, Wermuth ½ Theil, siede diese Ingredienzien in Wein, und schlage diese Masse warm wie ein Pflaster über die Ohren.

Dampf des siedenden Essigs in die Ohren eingelassen.

Ohrenschmerzen. — Sobald man Schmerzen im Ohre fühlt, träufele man drei oder vier Tropfen Arnicatinktur (tincture of Arnica) hinein und fülle die Oeffnung mit Baumwolle, um die Luft abzuhalten. Man darf sicher sein, daß dies Mittel stets probat ist.

Tauche Watte in Chloroform, stecke sie in's Ohr, zähle 1, 2, 3, und nehme sie dann gleich heraus. Nach einer Viertelstunde wiederhole diese Operation und fahre damit fort, bis das Ohrweh aufhört. Dieses einfache Mittel wirkt wie Zauber. Hat man kein Chloroform, so nehme man Schwefeläther. Halte Beides fern von der Lampe und Feuer.

Omelette. — Omelette mit Austern. Man gießt den Saft von 25—40 Austern, je nachdem sie groß sind, hackt sie fein und entfernt die harten Theile. Man schlägt dann 6—8 Eier zusammen, nimmt aber das Weiße nur von der Hälfte derselben, fügt die zerhackten Austern dazu mit etwas Pfeffer und, wenn man will, Muskatnuß. Diese Mischung gießt man in eine Pfanne mit hinlänglich siedender Butter und bäckt eine Omelette, die man nur hellbraun werden läßt, damit sie nicht zu hart und zähe wird. Die angegebene Quantität giebt zwei kleine Omeletten.

Omelette mit Spargeln. Man koche 2 Pfd. frische, zarte Spargeln in sehr wenig Wasser mit etwas Salz, oder noch besser, man dämpfe sie ohne Wasser, bis sie weich sind; zerhacke sie dann ganz fein, rühre sie zusammen mit dem Gelben von 5 und dem Weißen von 3 Eiern (die man vorher erst gut verrührt hat), 2 Eßlöffel voll süßen Rahm, etwas Salz, backe und servire heiß.

Ostereier. — Bekanntlich werden die Ostereier in Abkochungen von Farbhölzern und vegetabilischen Farbstoffen überhaupt gefärbt; wie z. B. Krapp, Blauholz, Sandel, Kurkuma, u. s. w., indem man jedesmal eine kleine Menge eines Farbemittels mit einer Zahl Eier kocht. Um auf solchen einfarbigen Eiern gewisse Muster, Namen u. dgl. zu erhalten, taucht man die Eier vorher einen Augenblick in heißes Wasser und schreibt oder zeichnet dann auf dieselben mit einem Stückchen Talg Namen, Muster u. s. w. Werden die Eier hiernach in der Farbflüssigkeit gekocht, so bleiben diese Stellen weiß.

Man kann aber auch erst die Eier färben und später mit einem scharfen Federmesser Zeichnungen ꝛc. in die Schale radiren.

Schönere und feinere Farben geben Indigoauflösung, Anilinroth u. s. w., in welche man die erst gekochten Eier nur eintaucht.

Sehr schöne, bunte Ostereier aber erhält man auf folgende, noch wenig bekannte Weise: Nachdem man sich die oben angegebenen Farbhölzer in kleinen Quantitäten verschafft hat, schneidet man längliche Streifen Papier, die hinlänglich breit sind, um ein Ei darin einzuwickeln. Man bestreicht nun einen solchen Papierstreifen mit Stärke- oder Mehlkleister, streut dann die Farbhölzer in kleinen Quantitäten darauf, eines nach dem andern in wechselnden Streifen und beliebiger Anordnung; rollt dann ein Ei in demselben auf und sorgt, daß auf beiden Seiten auch die Spitzen des Eies gut von dem Papier eingepackt werden, und umwickelt nun das eingehüllte Ei nach allen Seiten gut mit Fäden. So vorbereitete Eier bringt man in beliebiger Zahl in einen Kessel mit heißem, reinen Wasser und kocht sie auf mäßigem Feuer so lange, daß sie ziemlich hart werden. Holt man nun die eingepackten Eier mit einem Löffel heraus, legt sie einen Augenblick in kaltes Wasser und nimmt dann die Papierhülle und Fäden ab, so wird man die Eier auf die mannigfaltigste Weise vielfarbig gesprenkelt ꝛc. finden. Man kann bei dem Einwickeln auch noch Zwiebelschalen, Pflanzenblätter, Blumen ꝛc. anwenden, und so die Effekte noch steigern.

Ox-tail soup. — Diese außerordentlich fette und kräftige Suppe, welche die Amerikaner an kalten Wintertagen gern aufsuchen, wird in folgender Weise

bereitet: Zwei Ochsenschwänze werden in Stücken zerschnitten an den Gelenkenden, und mit Carotten, Zwiebeln, Rüben u. dgl. Vegetabilien, sowie etwas Pfeffer und Salz langsam gekocht in 3 Quart Wasser 3 bis 4 Stunden lang, oder bis das Fleisch leicht von den Knochen geht. Gewöhnlich wird das Gericht durch etwas Mehl ein wenig dicklich gemacht und auch noch besonders gewürzt durch Nelken, Tomatosaucen u. dgl.

P.

Papier, wasserdichtes. — Für vielfache Zwecke, zum Einpacken und Versenden von Früchten u. s. w., ist Papier, welches keine Feuchtigkeit durchläßt, sehr zweckmäßig.

25 Theile Alaun und 12½ Theile weiße Seife werden in 100 Theilen heißem Wasser aufgelöst, dann 6 Theile arabischer Gummi und 18 Theile Tischlerleim, ebenfalls in 100 Th. Wasser zergehen lassen und beide Lösungen zusammen gemischt. Das hierin etwa 10 Minuten geweichte Papier läßt man trocknen und glättet es vermittelst einer Satinirwalze oder mit einem Plätteisen.

Packpapier und Pappdeckel wasserdicht zu machen. Man löse 1 Theil Zinnsalz in 6—8 Theilen Wasser, tauche die Pappe in diese Lösung ein oder überstreiche sie mittelst eines Schwammes damit auf einer oder auf beiden Seiten; überpinsele hierauf die mit der Zinnauflösung getränkten oder befeuchteten Flächen gleichmäßig mit einer concentrirten Seifenlösung und lasse die Pappe an der Luft oder in einem geheizten Lokale trocknen. Zu einem Pappdeckel braucht man 1 Loth Zinnsalz und 1½ Loth Seife.

Parfümerien. — Parfüm Jockeyclub: Veilchenessenz, Jasminessenz, von jedem 30 Theile, Vanille ½ Theil, Patchouliöl ¼ Theil, Rosenöl 1 Theil, fuselfreier Alkohol 30 Th. Alles zusammengemischt bleibt acht Tage lang stehen und wird dann filtrirt.

Parfüm Springflowers: Ambra ⅛ Theil, Veilchenwurzel 5 Theile, Bergamottöl ½ Theil, Rosenöl ⅛ Theil, Alkohol 50 Theile.

Pelzwerk aufzubewahren. — Es wird empfohlen, das Pelzwerk öfter zu klopfen und an zugigen Orten aufzubewahren. Sind Insekten bereits hineingekommen, so soll man die Larven und Eier durch Erhitzung tödten. Man schüttet Sand, welcher so warm ist, daß man die Hand darin kaum leiden kann, auf die Haare und rollt ihn zwischen denselben langsam hin und her. Dann wird das Pelzwerk in rohe, noch mit der Schlichte behaftete Leinwand fest und dicht eingenäht und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Die russischen Pelzhändler bestreuen die behaarte Seite mit fein gepulvertem Marienglas, oder auch mit Eisenvitriol, oder Insektenpulver. Zweckmäßig soll es auch sein, das Pelzwerk in Tücher einzuschlagen, welche mit Salzwasser getränkt und dann getrocknet sind; ebenso sollen sich mit Schwefel durchräucherte Tücher zweckdienlich erweisen.

Pergament, vegetabilisches. — Die gewöhnliche Methode, durch Eintauchen von ungeleimtem Papier in verdünnte Schwefelsäure künstliches Perga-

ment zu erzeugen, dürfte durch ein neues weit besseres Verfahren beseitigt sein. Bei der bisherigen Methode hängt das Gelingen der Operation von der größten Sorgfalt in der Zeitdauer des Eintauchens, sowie von der Stärke der Schwefelsäure ab, was die praktische Anwendung außerordentlich erschwert. Bei dem neuen Verfahren wird Alaun in warmem Wasser aufgelöst, nachdem die Auflösung erkaltet ist, das zu pergamentisirende Papier durchgezogen und getrocknet. Hierauf wird das Papier durch concentrirte Schwefelsäure gezogen, in frischem Wasser gewaschen und langsam getrocknet. Auf diese Weise können sogar schon beschriebene oder bedruckte Papiere und Dokumente pergamentisirt werden, ohne daß Schrift, Druck oder Papier darunter leiden.

Petersilie im Winter zu ziehen. — Um Petersilie im Winter zu ziehen, bedient man sich eines Topfes mit mehreren Reihen Löchern ringsherum, den man beim Töpfer eigens zu diesem Zwecke anfertigen läßt. In diesen schüttet man Erde, die etwas fest gedrückt wird, streut bei jedem Loche einige Körner Petersiliensaamen und dann wieder Erde darauf. Nach einiger Zeit kommen die Petersilienpflänzchen aus allen Löchern zum Vorschein, wo man sie nun je nach Bedarf abschneidet. Die Erde muß man aber von Zeit zu Zeit anfeuchten.

Petersilie aufzubewahren. Man nimmt eine Hand voll Petersilie, putzt die Blätter von ihren groben Stengeln ab, wäscht sie, schneidet sie mit dem Messer etwas klein und läßt sie abtrocknen. Dann nimmt man etwas Weizenmehl, rührt es mit einem Ei zu einem Nudelteige an, und knetet von dieser geschnittenen Petersilie so viel hinein, als nur eingeknettet werden kann. Je mehr eingeknetet wird, desto stärker wird der Geschmack dieses Brodes.— Hat es die Stärke des Nudelteigs erlangt und ist mit Mehl völlig ausgewirkt worden, so formt man ein Brödchen und schiebt es in einen Backofen und läßt es, so lange bis es heiß ist, auch wohl bis zum andern Tage, darinnen nicht so wohl backen als ausdörren. Je vollkommener es ausgedörrt ist, desto länger ist seine Dauer. Will man nun im Winter zu den gedörrten oder eingemachten Bohnen, Erbsen u. s. w., den nöthigen Petersilien-Geschmack haben, so reibt man sich von diesem Brode das erforderliche Röstmehl, wodurch die Winterbohnen, Erbsen u. s. w. im Geschmacke ganz den Sommergemüsen ähnlich werden.

Auch giebt dieses Petersilienbrod auf folgende Art eine Kraft- und Krankensuppe.

Man läßt mit einer halben Gallone Wasser ein Stückchen Butter in der Größe einer welschen Nuß, nebst einigen Körnern Salz, wohl verkochen, rührt von diesem zartgeriebenen, oder in einem Mörser gestoßenen Mehle so viel als eine halbe obere Theetasse faßt, so lange ein, bis alles klar ist, quirlt sodann zwei Eier daran, und gießt sie über die gerösteten Semmelschnitte; so hat man eine Kraftsuppe, die auch der Kranke genießen darf.

Wer einen Garten hat, kann es natürlich bequemer und immer frische Petersilie haben, indem er sie mit einer Strohmatte überdeckt, welche bei milder Witterung öfter etwas gelüftet wird.

Petroleumfässer zu reinigen. — Die leeren Fässer werden mit Strohbüscheln ausgebrannt, indem man nach und nach einige brennende Strohbüschel in das Faß wirft und den Deckel halb auflegt, wodurch verhütet wird, daß das Stroh zu rasch verbrennt und das Faß anbrennt. Je nachdem man den Deckel mehr oder weniger schließt, hat man es in der Hand, die Verbrennung zu leiten und zu verhüten, daß sich das Faß entzündet. Vorsicht ist hierbei immer räthlich. Ist diese Operation einige Male wiederholt, so wird das Faß mit heißem Wasser ausgespült, wonach der Geruch desselben verschwunden ist.

Petiotisiren. — Eine gute und genaue Beschreibung dieses, für die heutige Weinfabrikation so wichtigen (zuerst von dem Franzosen Petiot angewendeten) Verfahrens, giebt Dr. Neubauer in seinen Vorträgen „Ueber die Chemie des Weines" wie folgt:

Das Petiotisiren der Weine besteht der Hauptsache nach darin, daß man die zerquetschten Trauben nicht sogleich keltert, sondern in guten Jahren ohne, in schlechten Jahren mit Zuckerzusatz nahezu vollständig vergähren läßt. Der Jungwein wird dann abgelassen; die zurückbleibenden Treber aber werden mit einem, dem ersten Moste im Prozentgehalte gleichen Zuckerwasser übergossen und zum zweiten Male der Gährung überlassen. Je nach Umständen kann auch noch ein dritter, ja ein vierter Aufguß gemacht werden, so daß schließlich die Vermehrung des ursprünglichen Weines bis auf 400 Prozent anwachsen kann. Die Einzelheiten des Verfahrens sind folgende, wobei zu unterscheiden ist, ob wir es mit völlig reifen Trauben guter Jahrgänge oder mit mehr oder weniger unreifen zu thun haben.

Zunächst bestimmt man in einer kleinen filtrirten Mostprobe den Zuckergehalt, beträgt dieser 20—24 pCt., so braucht bei der ersten Gährung, die wie alle anderen in verschließbaren Gährkufen stattfinden muß, kein Zuckerzusatz gemacht zu werden. Nachdem darauf die Kufe mit der Traubenmaische angefüllt ist, überläßt man diese so lange der Gährung, bis die Kohlensäureentwickelung nahezu aufgehört hat, und in einer filtrirten Probe das Saccharometer nur noch 2 pCt. anzeigt. Ist dieser Vergährungsgrad eingetreten, so läßt man den Jungwein mit Maaßgefäßen ab und bringt ihn zu Faß. Man kennt somit die Quantität des erzielten Weines, und genau dieselbe Menge des inzwischen bereiteten Zuckerwassers, mit demselben Zuckergehalt wie der ursprüngliche Most, gießt man auf die in der Kufe zurückgebliebenen Treber. Jetzt ist es zweckmäßig, die Temperatur des Gährraums auf 18 bis 22 Grad Reaumur zu bringen, da zu dieser zweiten Gährung ein etwas höherer Wärmegrad erforderlich ist. Ist auch dieser Wein bis auf 2 pCt. des Saccharometers vergohren, so wird er abgelassen und mit dem ersten gemischt. Man füllt jetzt zum zweiten Male wieder die gleiche Menge Zuckerwasser von derselben Stärke auf die Treber und läßt bei derselben hohen Temperatur bis zum angegebenen Grade vergähren, wozu allerdings schon eine längere Zeit erforderlich sein wird.

Dieser dritte Wein soll dem aus dem Moste direkt erhaltenen an Güte kaum nachstehen. Jetzt werden die Treber abgepreßt, inzwischen aber bereitet man noch einmal das nöthige Zuckerwasser, um durch abermalige Gährung

der bereits ausgepreßten Treber noch eine erhebliche Menge s. g. Nachweines zu erhalten. Die ersten drei Weinsorten, oder auch alle vier, werden gemischt und zum Klären im Faße der Ruhe überlassen. Hat man nach längerer Zeit den Abstich vorgenommen, so muß jetzt auch die Säuremenge controllirt und nöthigenfalls corrigirt werden. Früher darf dies nicht geschehen, da durch den gebildeten Alkohol der Weinstein erst nach und nach ausgeschieden wird. Ist der richtige Zeitpunkt eingetreten, so bestimmt man in bekannter Weise den Säuregehalt, welcher mindestens 5 0-00 (d. i. 5 Th. in 1000 Th. Wein) betragen soll; wird weniger gefunden, so muß man dem Wein für jedes fehlende Mille 4 Loth gepulverte und in 1 Pfund Wein aufgelöste Weinsteinsäure auf je 100 Pfund Wein zusetzen. Dieses Verfahren gilt bei reifen Trauben.

Sind jedoch die Trauben nicht reif geworden, so muß man schon bei der ersten Gährung dem Moste so viel Zucker zusetzen, bis man 21 pCt. erhält. Unreife Trauben sollen sich zum Petiotisiren noch besser eignen wie ganz reife, da mit jenen die Weinvermehrung recht gut bis zu 500 pCt. gesteigert werden kann.

In Frankreich wird das Petiotisiren in großartigem Maßstabe betrieben, und nur dadurch ist es möglich, die kolossalen Massen unendlich billiger Bordeaux-Weine zu erzeugen, die heut zu Tage nach allen Weltgegenden gesandt werden.

Als besondere Vorzüge der nach dieser Methode erzielten Weine hebt Beyse folgende hervor: die Weine sind sehr feurig, sie sind ausgezeichnet schön von Farbe (bei den Rothweinen setzt man in Frankreich dem 3. Aufguß auf je 50 Liter 1 Pfund Malvenblumen oder 10 Pfund Heidelbeeren zu, und erhöht in dem fertigen Weine die Farbe noch durch einen Zusatz von Alaun; ebenso wird der zu geringe Gehalt an Gerbestoff durch Tannin corrigirt); sie sind sehr würzig und bouquetreich, ihre Haltbarkeit ist außerordentlich, die Pflege derselben ist sehr leicht, sie sind, von der ersten Gährung an gerechnet, binnen 4 Monaten flaschenreif, sie sind keinerlei Krankheiten unterworfen, und mit Schwefeln und Schönen hat man weniger bei ihnen zu thun, als bei anderen Weinen.

Findet so das Verfahren von Petiot in Frankreich ausgedehnte Anwendung, so scheint man in Deutschland bis jetzt noch mehr nach Gall's Methode zu operiren. Beyse spricht geradezu aus: daß alle nach Amerika gebrachten Rhein-, Mosel-, Neckar-, überhaupt deutsche Weine gallisirt seien und sich gerade hierdurch den bedeutenden amerikanischen Markt erobert hätten. Als Vorzüge der gallisirten Weine werden dann hervorgehoben: daß man zunächst beständig constante Weine, selbst von schlechten Jahrgängen erzielt; ferner sollen sie jeden Transport unverändert ertragen, sich nie trüben, keinen Kahm bilden und nur bei der fahrlässigsten Kellerwirthschaft dem Essigstich ausgesetzt sein. Sie machen ferner nach dem ersten Jahre gar keine Behandlung mehr nöthig — endlich sind alle die Weine bedeutend billiger geworden, weil bedeutend mehr wie früher in den Handel kommt."

So weit Dr. Neubauer. Wer kann nun noch irgendwie darüber im Zweifel sein, von welcher Art die ächten ausländischen Weine sind, welche wir hier zu Lande so theuer bezahlen? Und wer wird nicht herzlich lachen über die

vielen, vielen Weintrinker, die in zahllosen Weinstuben diese „selbst importirten Weine", d. i. diese unerschöpflichen Fluthen deutscher, französischer u. s. w. Trauben=, Schalen=, Thee=, Kartoffel=, Zucker=Präparate mit Begeisterung zu vertilgen suchen und dabei zu schwören pflegen: das sei vom ächten!

Der ehrliche und tüchtige Kellermeister Beyse sagt allerdings nur die volle Wahrheit, wenn er erklärt: „daß alle nach Amerika gebrachten Rhein=, Mosel=, Neckar=, überhaupt deutschen Weine gallisirt seien"; allein wenn er meint, daß gerade das Gallisiren ihnen den bedeutenden amerikanischen Markt erobert hätten, so — kennt er eben Amerika nicht; wo alle Sorten Shoddy prosperiren, läßt sich auch wohl leicht der deutsche Shoddy=Wein an den Mann bringen. Es giebt eben hier zu Lande sehr viele Leute, die sehr viel Lust und, wenigstens Geld genug zum Weintrinken haben, die aber vom wahren Werthe eines Weines nicht „die Bohne" verstehen. Eine schöne Flasche mit bunter Etiquette — ein hochtönender Name, wie: Nierensteiner, Hochheimer, Markobrunner und alle die übrigen, genügen, ihren Patriotismus ins Geschirr zu bringen; es muß „deutscher Wein" getrunken werden u. s. w., und wenn ihnen das gallisirte Kartoffelzucker=Zeug hintennach übel und Kopfweh macht, versichern sie oft noch ganz befriedigt: das alte Vaterland, d. h. sein Traubensaft, sei doch stark und edel u. s. w.

Diese gallisirten Weine sind freilich auch beständig constant—ja freilich!—einer wie der andere, weil jeder seine bestimmte Portion Kartoffelzucker in sich hat—nur die Blume! ist ein bischen verschieden, und diese Blume, die glücklicherweise so unerschöpflich in den Traubenschalen sitzt, fängt zumeist die naiven deutschen Weintrinker in Amerika.

Schon liefert Amerika ganz vortreffliche Weine, allein — die Deutschen mögen sie (meist wenigstens) nicht, weil — diese Weine nicht deutsch sind. Indessen haben schon viele deutsche Weinwirthe das Ding richtig begriffen; sie kaufen nämlich die sehr billigen, aber guten californischen Weine, verschneiden sie mit irgend einem importirten deutschen Kartoffelzuckerwein, geben dieser Mischung einen guten Namen, und der Amerikaner pflegt dann dem germanischen Patrioten gar nicht übel zu schmecken.

Doch die amerikanische Weinfabrikation ist im steten Zunehmen und liefert mit jedem Jahre bessere Qualitäten; verständige Weintrinker wissen schon längst, daß man unter den amerikanischen, namentlich californischen Sorten, reinere und gesündere Weine finden kann, als unter den importirten (denn in Amerika verwendet man den miserablen Kartoffelzucker noch nicht; man vergl. Art. „Traubenzucker"). Die Kunst des Weinmachens wird hier zu Lande immer mehr bekannt, während die Trauben immer reichlicher und edler wachsen; wer keinen Weinberg haben kann, kann oft wenigstens Reben in seinem Garten ziehen, jedenfalls aber können Viele, die Lust und Gelegenheit dazu haben, die Weinbereitung selber betreiben: wenn man die Trauben nicht selber ziehen kann, so kann man doch gute Trauben in der Regel jedes Jahr billig kaufen. Behandelt man aber gute amerikanische Trauben nach der oben angegebenen Methode, d. h. macht man Wein nach Petiot's Methode, so wird man aus wenig Trauben sehr viel guten und billigen Wein herstellen können.

Pfeffermünze. — Ein Theeaufguß dieses allbekannten Krautes wird vielfach, namentlich von Frauen, getrunken, als belebend, krampfstillend ꝛc. gegen leichte Magenkrämpfe, Nervenstörung, Beschwerden von Aufblähungen u. s. w. Wo Sodbrennen in Folge von Säure im Magen auftritt, wird dieser Thee besonders wirksam, wenn man demselben eine kleine Messerspitze voll Soda oder doppelt kohlensauren Natron zusetzt.

Bekannt sind die s. g. Pfeffermünzkügelchen, die aus Zucker und Pfeffermünzöl bereitet werden; ebenso die s. g. Essence of peppermint. Beide sind indessen für gewöhnlich weniger zu empfehlen als der obige Thee.

Eine Verbindung von Pfeffermünz mit Fliederblumen und Camillen giebt einen guten Thee gegen viele von Erkältung entstandene krankhafte Zustände.

Pferde, Behandlung derselben. — Mittel gegen den Satteldruck. Ein unfehlbares Mittel, gedrückte Pferde schnell zu heilen, ist, daß man, nachdem die Wunde mit einem Schwamme vorsichtig ausgewaschen ist, feingepulvertes Gummi Myrrhae aufstreut. Nach einigen Tagen wird der schlimmste Druck dadurch geheilt und die Wunde schließt sich ohne den geringsten Nachtheil.

Mittel gegen Erkältung. Ein Stück Stahl wird rothglühend gemacht, in eine irdene Schüssel gelegt und zwei Schoppen Bier darauf gegossen. Das so erhitzte Bier wird dem Pferde so warm als thunlich eingeschüttet, ihm alsdann eine wollene Decke umgeschlagen und herumgeführt. Das Thier wird bald in Schweiß gerathen und sich erholen.

Den Koller zu heilen. Vor einiger Zeit fuhr Einsender dieses mit einem vierspännigen Wagen. Plötzlich blieb das Handpferd stehen, senkte den Kopf, spreizte die Beine und war weder durch Güte noch durch Gewalt zum Fortgehen zu bringen. Ich rieth, demselben kaltes Wasser auf das Kreuz zu gießen, ein Mittel, das schon oft geholfen hat; allein wir waren von jeder menschlichen Wohnung entfernt. Guter Rath war theuer, als plötzlich ein alter Bauer des Weges kam. Kaum gewahrte er unsere Verlegenheit, als er rasch hinzutrat, das eine Ohr des Thieres zwischen beide Hände nahm und heftig zu reiben anfing. Kaum hatte er damit begonnen, als das Pferd den Kopf schüttelte, von selbst anzog und hastig weiter trabte. Der alte Ackersmann versicherte lachend, auf solche Weise schon viele kollerige Pferde auf die Beine gebracht zu haben.

Mittel, die Gesundheit der Pferde, welche schwere Arbeiten verrichten müssen, zu erhalten. Um solche Pferde bei guter Freßlust zu erhalten, deren Folge ein kräftiges und gesundes Aeußere ist, wende man von Zeit zu Zeit folgende Latwerge an, und man wird die erfreulichsten Resultate erhalten.

Enulawurzel (Inuna helenicum), Beifußwurzel, Eberwurzel, Enzianwurzel, von jedem 6 Loth, Schwefelblume, 2 Loth, Teufelsdreck, 1 Quentchen. Gepulvert werden diese Theile mit Honig und Wasser zur Latwerge gemacht und davon dem Pferde Morgens nüchtern eine Baumnuß groß auf die Zunge gestrichen.

Mangel an Freßlust zu beseitigen. Man gebe einigemal 2 Tropfen Nux vomica auf Brod vor dem Füttern.

Pferden, Rindvieh oder Schweinen, welche im Stall gehalten werden, sollte man mehrere Male per Woche frische Erde geben. — Dieselbe befördert und regulirt die Verdauung, reizt den Appetit, bewahrt vor Krankheit, hält die Haut in guter Ordnung und befördert im Allgemeinen die Gesundheit der Thiere. Alles Vieh rauft während des Grasens hier und da ein Büschel Gras aus und frißt ihn, Wurzel, Erde und Alles, und glauben wir, daß die Erde ein Bedürfniß der animalischen Lebensbedingungen ist und von dem größten Nutzen für den Gesundheitszustand der Thiere.

Heuzwieback für Pferde. Heu und Stroh wird auf der Häckselmaschine zerkleinert, mit zerquetschtem Hafer gemengt, mit einer Abkochung von Leinsaamen übergossen und dann unter die Presse gebracht. Die so fabrizirten Kuchen lassen sich bequem lange aufbewahren und werden von den Pferden gern gefressen.

Ebenso vortheilhaft ist es, den Pferden anstatt des rohen Hafers Brod aus Hafer gebacken, in Würfel geschnitten und mit Weizenkleie angemengt zu geben. Man braucht bei dieser Fütterung erstens nicht so viel Hafer als gewöhnlich, zweitens bekommt diese Fütterung den Pferden weit besser und ist leicht verdaulicher, denn der Sauerteig hat die Eigenschaft, die nährenden Theile im Mehle so aufzulösen, daß die Verdauungswerkzeuge dieselben leicht absondern; drittens braucht man den Pferden bei dieser Nahrung gar kein Heu zu geben, viertens aber kann hierzu der schon gekeimte oder röthliche Hafer verwandt werden, der in bloßen Körnern zur Fütterung ganz untauglich und sogar gefährlich ist.

Ein Mittel gegen die Kolik der Pferde, wenn dieselbe schon soweit vorgeschritten ist, daß die kranken Thiere heftig schwitzen. Einguß pro Pferd: 2 Loth Asa foedita, 1 Quart Camillenthee, 3 Löffel Oel. Einreibung unter dem Bauch: 4 Loth Terpentinöl, 2 Loth Cantharidentinctur. Außerdem werden Klystiere von kaltem Wasser so anhaltend gegeben, bis Ausleerungen erfolgen. Die kranken Thiere müssen vom Wälzen abgehalten werden, da sich dabei die Gedärme in der Regel verschlingen und dann der Tod unfehlbar eintritt.

Bei Anfang dieser Krankheit soll kaltes Wasser, womit das Thier so lange mittelst Wasserkannen unaufhörlich begossen wurde, bis es vor Frost sich kaum noch auf den Beinen erhalten konnte, und wobei zugleich die kalten Wasserklystiere in Anzahl angewendet wurden, fast nie im Stiche gelassen haben. Wurde dann das Pferd so lange herumgeführt, bis es sich vom Froste erholt hatte, so fraß es, in den Stall gebracht, sofort mit Appetit.

Engerlinge bei Pferden. Sie werden verursacht durch Heraustreiben in's Gras. Es giebt kein Mittel, sie zu vertreiben; das folgende Jahr werden sie auf dem natürlichen Wege ausgeworfen.

Steingallen bei Pferden, wie man sie behandelt. Schneide den Flecken heraus, wenn es eine eiternde Steingalle ist und stelle den Fuß in einen Umschlag, nachdem der Absceß geöffnet ist. Wenn dann das Horn aufgeweicht ist, schneide die ganze Sohle weg, welche durch den Eiter außer Zusammenhang mit der verdeckenden Oberfläche gekommen ist; schlage ein altes Eisen auf und verbinde es mit einer Auflösung von Zinkchlorid, ein Gran auf eine

Unze Wasser; später beschlage mit Leder und mache eine Einlage, um das Horn plastisch zu machen.

Wie man den Husten bei Pferden behandelt. Zerstampfe den Hafer, mache das Heu feucht, gib dem Pferde Haferschleim oder Leinsaamenthee zu saufen, decke es warm zu und gieb ihm dreimal des Tages ein halbes Pint von der folgenden Mixtur in einem Glas Wasser; Belladonnaextract, eine Drachme, welchen man allmälig in ein Pint kaltes Wasser hinunterreibt, bis er sich aufgelöst hat, dann füge zehn Unzen Meerzwiebeltinktur und acht Unzen Ipecacuanha hinzu.

Steifigkeit, wie man sie behandelt. Vollauf Futter, ein reines, sanftes Lager, gesunde Bewegung und gute Pflege; gieb ihm täglich zwei Trank, zusammengesetzt aus Fowler's Arsenikauflösung, eine halbe Unze; salzsaure Eisentinktur, eine Unze; Wasser ein Pint; mische es und gieb es in einer Dosis.

Ueberbein, dessen Behandlung. In den ersten Stadien mache Umschläge von Kampher und gepulvertem Opium, von jedem eine Drachme; nachher reibe ein mit einer Salbe von Bleijodid, eine Unze; einfache Salbe, acht Unzen (gut gemischt); fahre mit der Behandlung zwei Wochen fort, nachdem alle activen Symptome aufgehört haben; gönne dem Thiere reichliches Futter und Ruhe.

Condition-Pulver für Pferde und Rindvieh. Nimm pulverisirte Assafötida, fein gepulverten Salpeter, pulverisirten Leinsaamen und Cremotartar zu gleichen Theilen und reibe sie wohl unter einander. Die Dose für ein Pferd ist ein Eßlöffel voll dreimal des Tages. Die beste Methode es einzugeben, ist, das Pulver in ein kleines Stück Papier zu wickeln, die Zunge des Thieres möglichst weit herauszuziehen und das Pulver so weit als möglich hinten darauf zu legen. Halte dann dem Pferde das Maul zu und den Kopf aufwärts, und es wird ohne Schwierigkeit die Arznei hinunter schlucken. Dann und wann sollte es Kleienwasser erhalten.

Pferden schöne Mähnen und Schwänze zu erziehen. Man halte die Haare rein, wasche sie öfter mit Seifenwasser bis auf den Grund und häufig mit Birkenwasser, wodurch das Haar stark wächst und sehr schön wird. Noch schneller und stärker wächst das Haar, wenn man die Haut mit einer Salbe einreibt, welche aus 2 Loth Honig, 1 Loth Lorbeeröl, 1 Loth Leinöl und 1 Loth Zwiebelsaft besteht. Auch Leinkuchen in das Getränk und Kochsalz auf das Futter gestreut, bewirkt schönes, glattes, glänzendes Haar.

Kahl gewordene Stellen an Pferden bestreicht man nach geschehener Heilung mehrere Male mit Leinöl und die Haare wachsen wieder.

Um den Pferden ein schönes, glänzendes Haar zu verschaffen, was die Schönheit derselben nicht wenig erhöht, koche man vor Eintritt des Frühjahrs und des Herbstes für jedes Pferd wöchentlich 2 bis 3 Mal eine Hand voll Leinsaamen in etwa 6 Quart Wasser und gebe ihnen dies 4 Wochen hindurch lauwarm zu saufen. Das Haaren geht hierdurch leicht und gut von Statten, und die Druse, der die Pferde in dieser Jahreszeit vorzugsweise ausgesetzt sind, wird entweder gar nicht eintreten, oder doch bei gehöriger Schonung leicht und gemäßigt verlaufen.

Pferde, erhitzte, zu behandeln. Man giebt dem erhitzten Pferde 1 Eßlöffel einer Mischung aus $\frac{1}{4}$ Schwefelpulver und $\frac{3}{4}$ Salpeterpulver; ist das

Pferd sehr erhitzt, so giebt man ihm 2 Eßlöffel voll von dem Pulver, ehe man es in den Stall führt.

Viele Pferdebesitzer behängen ihre Pferde während der Arbeit mit Decken — wollenen, leinenen oder ledernen — in der Absicht, die Einwirkung schädlicher Einflüsse zu verhüten. Allein es ist nachgewiesen, daß das Pferd während der Arbeit keines Schutzes einer Decke bedarf, daß das Behängen der Decken während der Arbeit eher schädlich, als nützlich, in den meisten Fällen aber absolut schädlich ist, und daß vorzugsweise die ledernen Decken alle Eigenschaften in sich tragen, den Pferdekörper zu Krankheiten geneigt zu machen.

Spath der Pferde zu heilen. Man reibe die leidende Stelle mit spanische Fliegen= oder Mercurialsalbe ein. Beginnt dieselbe sich zu erhöhen, so wäscht man sie täglich 2 Mal mit einer Mischung von Terpentinöl und Scheidewasser.

Man giebt wiederholt ein Abführmittel, kühlt das Sprunggelenk am Tage mit Wasser und reibt es Abends mit Cantharidensalbe ein.

Homöopathisch behandelt man den Spath mit Rhus und Sepia innerlich, Arnica äußerlich.

Abgeschabte Stellen an Pferden zu heilen. Blauen Vitriol feingepulvert, eine halbe Unze; Honig oder Molasses, zwei Unzen. Mische es sorgfältig mittels Reiben in einem Mörser und trage es auf die leidende Stelle auf.

Pferde, Lahmheit derselben zu beseitigen. — Vernageln der Pferde hat Entzündung, Eiterung und Lahmheit zur Folge. Den Sitz des Uebels findet man, wenn man mit einem Hammer auf die Köpfe der Nägel klopft, bis das Pferd zuckt, wenn man den richtigen trifft. Dieser Nagel muß sofort ausgezogen werden und läßt man ihn im Eisen fehlen. Hat derselbe aber längere Zeit im Hufe gesteckt, daß sich Eiter bildet, so ist das Eisen abzunehmen und die Oeffnung des verletzenden Nagels zu erweitern. Man schlägt den Huf mit Lehmbrei oder Kuhmist ein und badet ihn abwechselnd in kaltem Wasser.

Es ist vielleicht noch nicht allgemein bekannt, daß der Saamen der Sonnenblumen das untrüglichste bis jetzt entdeckte Heilmittel zur schnellen Cour von (foundered) Pferden ist. Unmittelbar nachdem man ausgefunden hat, daß ein Pferd gefoundered ist (wenn ein Pferd in Folge von Entzündung und außergewöhnlicher Empfindlichkeit lahm ist) mische man ungefähr ein Pint des ganzen Saamens unter dessen Futter und es wird kurirt werden.

Pferde, widerspänstige, zu zähmen. — Man zähmt ganz wilde Pferde, mit denen man bisher noch nie umgegangen war, durch den Gebrauch folgenden Pulvers. Man erhält dasselbe, indem man einen Roßapfel von den Füßen wegnimmt, ihn trocknet und pulverisirt. Einen kleinen Theil dann bläst man durch eine Federspule in die Nase des Pferdes, und die Wirkung tritt in wenigen Minuten ein; das Thier wird folgsam, läßt seine Füße anfassen und aufsitzen.

Ein anderes Verfahren, das etwas Wunderbares hat, ist einfacher und von den Indianern in den großen Prärien entlehnt. Sobald dort ein In=

dianer ein wildes Pferd gefangen hat, hält er ihm vor allen Dingen die Augen mit den Händen zu und athmet ihm in die Nüstern. Von diesem Augenblicke an kann es für gezähmt angesehen werden. Dieses Verfahren ist durch den Reisenden Catlin bekannt gemacht und in England vielfach versucht worden, stets mit dem wunderbarsten Erfolge. Nur wenn man dem Thiere in die Nüstern bläst, bleibt das Verfahren wirkungslos. Man muß hineinathmen. Es scheint dies dem Pferde ein eigenthümliches Behagen zu erregen, denn manche so behandelte Thiere strecken nach dem ersten Versuche verlangend selbst die Nüstern empor.

Reibe ein wenig Kümmelöl in die Hand und nähere dich dem Thiere von der Seite, wo der Wind herkommt, so daß es den Kümmel riechen kann. Das Pferd wird dich ohne Schwierigkeit an sich kommen lassen. Sogleich reibe die Hand ruhig an die Nüstern des Pferdes, so daß etwas Oel daran kommt und du kannst es führen, wohin du willst.

Pferdegeschirre, Schwärze für solche. — Man schmelze 4 Unzen Schafunschlitt und 12 Unzen Wachs zusammen, füge hinzu 12 Unzen Candiszucker, 4 Unzen in Wasser aufgelöste Schmierseife, und 2 Unzen fein gepulverten Indigo. Wenn geschmolzen und gut vermischt, thue ein halbes Pint Terpentin hinzu. Bestreiche das Leder damit vermittelst eines Schwamms und polire mit einer Bürste.

Pferdekrankheit. — Dem befallenen Pferde ist gute Streu zu bereiten, die Stallung ist wohl zu lüften und zu temperiren. Nun bürstet man Brust, Bauch und Rücken des kranken Pferdes stark mit einer in kaltes Wasser getauchten scharfen Bürste. — Alsdann umwickelt man den Rumpf doppelt mit einer in kaltem Wasser gerungenen wollenen Decke, die dann mit einer trockenen wollenen Decke umgeben wird, und befestigt die Decken an passender Stelle mit einem Gurte. — Jetzt wäscht man Maul und Augen mit einem mit überschlagenem Wasser getränkten Schwamm gut aus und gießt dem Thiere ½—1 Quart warmes Wasser langsam in den Hals, was alle halbe Stunden zu wiederholen ist, und frottirt dabei die Extremitäten mit scharfer, trockener Bürste. — Nach 1½ Stunden entfernt man die Decken, frottirt leicht Bauch und Rücken wieder mit scharfer, nasser Bürste und wirft darauf dem kranken Pferde eine trockene Decke über.

In Zwischenräumen von 1—2 Stunden, je nachdem sich gefährliche Symptome zeigen, wiederholt man das angegebene Verfahren, bis nach und nach alle Krankheits-Erscheinungen verschwunden sind.

Mit Sicherheit darf man am dritten Tage die Krankheit als gehoben ansehen und ist das Pferd an diesem Tage nur noch mit Bürste und Decke trocken zu behandeln und mit warmem Wasser zu tränken. Selbstverständlich ist z. B. nur leichtes und weiches Futter zu reichen.

Pflaster, schmerzstillende, zu bereiten. — Das beste Pflaster für Menschen und Thiere macht man aus gleichen Theilen Laudanum, Alkohol und Wermuthöl.

Ein vorzügliches Mittel zur Heilung alter, eiternder Wunden, Fisteln, Frostbeulen. Ein Pfund Baumöl wird in einem geräumigen, starken, irde-

nen Topfe so lange gekocht, bis es bräunlich ist und stark raucht. Wenn es etwas abgekühlt ist, so thut man unter beständigem Umrühren allmälig ein halbes Pfund vom besten pulverisirten Mennig hinein und läßt Beides so lange kochen, bis es braun oder schwärzlich wird, Pflasterdicke erhält und sich von einem zinnernen Teller, auf den man einen Tropfen hat fallen lassen, rein abschält. Es wird alsdann vom Feuer genommen und nach Verlauf einer guten Viertelstunde, ohne es wieder auf's Feuer zu bringen, 1½ Loth fein gepulverter Bernstein und etwas gebrannter Alaun (etwa 1 Loth) vorsichtig hineingethan und Alles wohl umgerührt. Zuletzt, wenn die Masse nicht mehr dampft und so weit abgekühlt ist, daß man die Hand an den Topf halten kann, wird noch 1½ Loth Kampher, welcher vorher mit einigen Tropfen Branntwein feingerieben ist, hinzugethan und Alles nochmals gut umgerührt. Das Pflaster wird in kleinen hölzernen Schachteln oder blechernen Büchsen aufbewahrt.

Man schüttele vier Maßtheile Aether mit 1—2 Maßtheilen Eiweis so lange, bis das Ganze eine gleichförmige Masse, eine dem Opodeldoc ähnliche Gallerte geworden ist, streiche sie an dem schmerzenden Körpertheile auf die Haut und bedecke sie mit einer Leinwandbinde.

Ein geschickter Arzt sagt, daß man ein Senfpflaster niemals mit heißem Wasser, sondern auf Eiweis bereiten soll, indem es auf diese Weise zubereitet keine Schmerzen wie ein Blasenpflaster verursacht, und doch seine heilsame Wirkung vollzieht.

Pflaster, englisches, anzufertigen. — Man spanne Taffent in einen Rahmen, überpinsele ihn mit in Branntwein aufgelöster Hausenblase wiederholt, sobald der erste Anstrich trocken ist. Mit dem letzten Anstrich vermische man etwas peruvianischen Balsam mit der Hausenblase und das englische Heftpflaster ist fertig.

Pflanzen, erfrorene, zu behandeln. — Um erfrorene Pflanzen zu retten, ist es rathsam, sie an einem dunkeln Ort zu halten bis sie aufthauen, und dies Aufthauen nur sehr langsam vor sich gehen zu lassen. Eine trockene, windstille Atmosphäre ist hierzu nothwendig. Eine erfrorene Pflanze, welche man in Zugluft, in Sonnenschein, in zu starke Wärme stellt, geht meistens bald nach dem Aufthauen in eine breiige Masse über. Thaut man sie jedoch in stiller, trockener Luft auf, so wird sie sich in allen Fällen erholen, wenn der Frost sie nicht gar zu heftig mitgenommen hat.

Diese Bemerkungen beziehen sich besonders auf halb und ganz harte und Kalthauspflanzen, wie Pelargonien 2c., aber auch auf holzige Gewächse, wenn sie außer dem Boden vom Froste ergriffen werden. Bäume und Sträucher auf der Versendung, wenn ihre Wurzeln gefroren sind, werden weit weniger leiden und noch weit leichter gerettet werden, wenn man sie nach obiger, für zartere Gewächse geltenden Anleitung im Dunkeln aufthaut und dann gleich in trockene frostfreie Erde einschlägt.

Pflaumen zu dörren. — Das Geheimniß, Pflaumen schön schwarz und elastisch zu dörren, so daß sie weder zuckerig noch aschig aussehen, soll darin

bestehen, ehe die Früchte ganz gedörrt sind, Rauch in den Ofen oder in die Dörrkammer einzulassen.

Pflaumen einzumachen. — Auf 8 Pfund ganze Pflaumen werden 2 Loth Zimmt und 1 Loth Nelken in ein Glas gelegt, dann werden 2 Quart Essig mit ¼ Quart Cahors (ist ein Bordeauxwein) und 3 Pfund Zucker zusammen aufgekocht und kalt auf die Pflaumen gegossen. Wenn diese damit 24 Stunden gestanden haben, wird der Essig wieder aufgekocht und kalt aufgegossen; man läßt es abermals 24 Stunden stehen, gießt zum dritten Mal die Sauce in eine Casserole ab, und wenn sie kocht, wird die Hälfte von den Pflaumen hinein, die andere Hälfte aber in eine Terrine geschüttet und das Glas gewärmt. Die Pflaumen werden mit der Sauce gekocht, und wenn sie anfangen, weich zu werden, dann nimmt man sie schnell mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in's Glas und schüttet die andere Hälfte aus der Terrine sogleich wieder in die Casserole und verfährt damit so, wie mit der ersten. Wenn alle Pflaumen heraus sind, läßt man die Sauce so lange kochen, bis sie klebrig ist, doch auch so, daß man genug zu den Pflaumen behält, über welche sie dann heiß gegossen wird.

Pflaumenmuß zu bereiten. — Nachdem die nicht ganz reifen Früchte in reinem Wasser gewaschen worden sind, werden sie von den Kernen befreit und in einem Kessel bei gelindem Feuer und beständigem Umrühren so lange gekocht, bis die wässerigen Theile verdunstet sind und der Saft einen gleichförmigen, dickflüssigen Brei bildet. Das gewöhnliche Kennzeichen des Abnehmens des Mußes vom Feuer besteht darin, daß eine geringe Menge desselben, auf gutes Schreibpapier getröpfelt, nicht mehr durchschlägt; dann wird es unter fortgesetztem Rühren sogleich in einen Steintopf gefüllt, zugebunden und an einem trockenen Orte aufbewahrt. Um dem Pflaumenmuß eine schöne schwarze Farbe und einen angenehmen Geschmack zu ertheilen, wird auf jeden Korb Pflaumen eine Hand voll reifer schwarzer Hollunderbeeren in einem Kessel erhitzt, zerdrückt und die Flüssigkeit durch ein leinenes Tuch zu dem Pflaumenmuß geseiht. Gleichzeitig werden einige Citronenschalen, 4 Loth Ingwer und ebensoviel Gewürznelken auf jeden Korb Pflaumen dem Muß zugesetzt und die Masse unter beständigem Umrühren so lange eingekocht, bis sie die gehörige Dicke erlangt hat. Um sehr feines Muß zu erhalten, bringt man die von den Steinen befreiten Pflaumen, nachdem sie durch einige Stunden langes Kochen in Brei verwandelt worden sind, in einen feinen Durchschlag, so daß die Schalen nebst den gröberen flüssigen Theilen zurückbleiben. Das Durchgetriebene wird zu einem dicken Muße eingekocht. Aus dem in dem Durchschlag Zurückgebliebenen kann man ein gröberes Muß kochen.

Pfirsichbäume vom zu frühen Blühen abzuhalten. — Man hat ausgefunden, daß Pfirsichbäume, die veredelt wurden, 3 Wochen später, als nicht gepfropfte, blühen, und somit nicht der Gefahr ausgesetzt sind, zu erfrieren.

Pfropfreiser ohne Schaden weit versenden zu können.—Um Pfropfreiser ohne Schaden weit versenden zu können, weiche man Thon mit Baumöl auf,



mache Kugeln von der Größe einer Theetasse davon und stecke 8 bis 12 Reiserchen an den abgeschnittenen Enden ein.

Phosphorvergiftung zu heben. — Schon vielfaches Unglück ist dadurch geschehen, daß beim Anzünden von Streichhölzchen der abgesprungene Phosphor in eine Wunde an der Hand gekommen ist und den Verlust eines Gliedes oder wohl gar des Lebens zur Folge gehabt hat. Alle, die solches Unglück haben, mögen folgenden wohlgemeinten Rath befolgen: Man mache sich sofort starkes Sodawasser und da hinein halte man das Glied. Der Phosphor geht nämlich mit Soda sehr leicht eine chemische Verbindung ein und bildet phosphorsaures Natron, einen ganz unschädlichen Stoff. Alle, die diesen Rath befolgen, werden sich überzeugen, daß das Unglück ohne alle üblen Folgen vorübergehen wird.

Im Terpentinöl scheint ein sicheres Gegengift gegen den Phosphor gefunden zu sein. Nachdem schon mehrere Fälle von erfolgreicher Anwendung dieses überall leicht zur Hand seienden Stoffes bekannt geworden waren, lesen wir in wissenschaftlichen Zeitschriften eine ausführliche Darstellung der Heilung, die an einer mit dem Phosphor von 200 Zündhölzern vergifteten Frau vermittelst Anwendung des genannten Gegengiftes erzielt wurde. Die sonst als milderndes Mittel bei Vergiftungen gebrauchte Milch wirkt bei Phosphorvergiftungen nur schädlich, da sie vermöge ihres Fettgehaltes die Resorption des im Fett leicht löslichen Phosphor erleichtert.

Pies, Obstkuchen und Fruchtkuchen. — Die Pies repräsentiren in Amerika, was in der übrigen Welt die Obstkuchen thun.

In der Regel wird dazu ein eigner Teig, sogenannte Pie-crust, bereitet, der meist nur aus Butter und Mehl mit etwas Wasser, sehr oft aber auch anstatt der Butter ganz oder zum Theil mit Schweineschmalz angemacht wird. Diese Pies sind in vielen Haushaltungen ein Lieblingsessen und befinden sich dort fast täglich, meist eben aus dem Ofen kommend und noch heiß auf der Tafel. Leider sind diese spezifisch amerikanischen Obstkuchen nur sehr selten nach den Regeln einer vernünftigen Backkunst angefertigt, dafür aber wird desto häufiger unter dem Titel „Pie“ ein knatschiges, steifes, halbgares Gebäck (in der Regel mit viel Gusto) verzehrt, dem wirklich häufig das aufgebürdet werden könnte, was ein Dichter in der Grabschrift eines Pie-Liebhabers sagt:

Here I lie
Slain by Pie.

Die deutschen Obstkuchen sind solcher, wenn auch gereimten, harten Anschuldigungen noch nicht theilhaftig geworden. Wer den Unterschied dieser beiden verwandten Backwerke aus eigner Erfahrung dies und jenseits des Ozeans kennt, wird es jedenfalls wünschenswerth finden, daß die amerikanischen Pies in ihrer nationalen Form wenigstens den deutschen gediegenen Inhalt annehmen möchten, was sich überdies so leicht thun ließe, wenn — die Amerikanerinnen sich die Mühe geben wollten, das Backen zu lernen.

In Deutschland werden die Obstkuchen in Familien sehr oft mit einem guten Hefenteig gebacken; für feinere Kuchen der Art wird aber von Vielen

ein, ohne Hefe bereiteter „mürber“ Teig vorgezogen, während Andere zu demselben Zwecke den sog. „Blätterteig“ anwenden, der eigentlich mehr für Pasteten und Torten geeignet ist.

Mürber Teig wird einfach durch Zusammenarbeiten der Ingredienzien in verschiedenen Graden der Feinheit hergestellt. Hier zu Lande wird dieser Teig sehr häufig nur aus Mehl und Schweineschmalz hergestellt; Butter ist aber jedenfalls aus mehrfachen Gründen dem Schmalze vorzuziehen: ein kleiner Zusatz des Letzteren indessen zu dieser Butter macht das Gebäck allerdings mürber.

Geriebener Teig, zu Obstkuchen 2c. geeignet: 1 Pfd. Mehl, 12 Loth Butter, 2 Eigelb werden so lange untereinander geknetet, bis sich die Masse gut auswellen läßt.

Derselbe, etwas feiner. 20 Loth feines Mehl bringt man in eine Schüssel oder auf das Backbrett, 10 Loth zerschnittene, gute Butter dazu (etwas abgeriebene Citronenschale oder sonstiges Gewürz, wenn man wünscht), 1 Ei und 2 Eigelb, und verbindet alle diese Zuthaten durch eine rasche Bearbeitung mit den Ballen der Hände zu einem glatten Teige. Man arbeite aber nicht zu viel, weil der Teig sonst verbrennt, wie man es nennt, d. h. er verliert seine Verbindung und bricht beim Ausrollen, was namentlich bei weicher Butter und im Sommer leicht der Fall ist.

Noch feiner wird ein Teig aus ½ Pfund Mehl, 12 Loth Butter und etwas Milch oder Wein.

Aepfelkuchen. Es werden 8 bis 10 gute, säuerliche Aepfel geschält, in kleine Stücke geschnitten, in etwas Butter weich gedämpft, dann mit etwas Wein unter Rühren zu einem dicken Brei gekocht. Man setzt dann zu: 8 Loth Rosinen, klein und groß nach Belieben, 6 Loth Zucker, etwas Zimmt, klein geschnittene Citronenschale und sehr wenig Nelken. Diese Masse streicht man erkaltet klein Finger dick auf einen guten Butterteig, macht einen Deckel oder Gitterwerk von demselben Teige, bestreicht diese mit Eigelb und bäckt alsbald in ziemlich starker Hitze.

Eine feine Kruste erhält man, wenn man anstatt des Deckels folgende Mischung auf die Aepfelmasse bringt. Einige Loth zerlassene Butter werden mit hinreichendem, geriebenen, altgebackenen Weißbrod (4 Loth geschälte, gestoßene Mandeln) und etwas Zimmt vermischt und aufgestreut.

Erdbeerkuchen. Gute und gereinigte, in Staubzucker gerollte Erdbeeren legt man auf einen guten Butterteig, gießt dann eine Fülle darüber, die man bereitet aus einigen Eiern, etwas saurem Rahm, Zucker, abgeriebener Citronenschale und Zimmt, mit etwas geriebenem alten Brode gut verrührt und bestreut das Ganze mit geriebenem Brod, Zucker, Gewürz und grob gestoßenen Mandeln nach Belieben.

Heidelbeerkuchen kann man in ähnlicher Weise bereiten wie Erdbeerkuchen, aber auch aus einem Hefenteige herstellen und die Heidelbeeren blos mit Zucker und Zimmt bestreuen und darüber gestoßene Cräckers oder geriebenes Brod streuen.

Himbeerkuchen, wie Erdbeerkuchen.

Kirschenkuchen mit einer Kruste. Es werden ungefähr 4 große Hände voll Schwarzbrod gerieben und mit gutem Wein angefeuchtet, 8 Loth unge-

schälte Mandeln fein gewiegt, ½ Loth Zimmt und 8 Nelken grob gestoßen und die Schale einer Citrone fein gewiegt; dies Alles wird mit dem Brode vermengt. Dann wird ein passendes Blech mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut, mit gutem Butterteig belegt und die Hälfte des Brodes darauf gethan; hierauf legt man eine gute Schicht von ausgekernten Kirschen und streut darüber den Rest des geriebenen Brodes; man gießt noch ein wenig zerlassene Butter darüber und bäckt in frischer Hitze.

Pfirsichkuchen. Nachdem die Pfirsiche geschält (was sehr leicht geht, wenn man sie mit kochendem Wasser anbrüht), halbirt und ausgesteint sind, werden sie gut gezuckert. Man lege sie dann eng aneinander auf dünn gewellten guten Hefenteig, streue Zucker mit geriebenem Weißbrod, nach Belieben mit etwas Gewürz, darüber, belege noch mit Butterblättchen und backe.

2) Man kann aber auch gerade so verfahren, wie bei Kirschenkuchen mit einer Kruste; natürlich muß man dann mürben Teig anwenden.

3) Man legt auf mürben Teig die vorbereiteten Pfirsiche und stellt den Kuchen in den Ofen; wenn derselbe beinahe gar gebacken ist, kann man einen Guß darauf gießen und mit demselben vollends gar backen lassen. Den Guß bereitet man auf folgende Weise: Die Kerne aus den Pfirsichsteinen werden mit etwa der doppelten Quantität süßen Mandeln fein gestoßen, mit 2 Loth Zucker und 2—4 Loth geriebenem alten Weißbrod oder gestoßenen Boston Crackers mit soviel süßem Rahm gerührt, als nöthig ist, daß die Flüssigkeit den Kuchen bedeckt. Nach dem Erkalten bestreue man den Kuchen mit Zucker.

Pflaumenkuchen, wie Pfirsichkuchen.

Zwetschenkuchen. Wo man keine frischen Zwetschen hat, kann man zu jeder Zeit zu demselben Zwecke gedörrte Zwetschen verwenden. Man kocht zuerst die Zwetschen weich, nimmt die Steine heraus, kocht sie dann mit etwas geschnittenem Citronat (gutem Wein) noch weiter, bis man durch Verrühren ein gutes Muß hat, setzt noch etwas Zucker und Zimmt, etwa sehr wenig Nelken zu und bestreicht damit einen Blätterteig oder mürben Teig klein Fingers dick, belegt mit einem Gitter von demselben Teig, welches man mit gequirltem Ei bepinselt, und stelle ihn in den heißen Ofen. Nach etwa ¼ Stunde überstreue man ihn schnell dick mit Zucker und schiebe ihn alsbald wieder zurück in den Ofen, bis er gargebacken ist. Auf diese Weise mit Zucker bestreut, erhalten die Obstkuchen eine schöne Glasur. Man kann aber auch vor dem Backen die aufgetragene Zwetschenmasse mit einer handvoll geriebenem Brod (und gestoßenen Mandeln) und Zucker bestreuen und mit Butterblättchen belegen.

Aehnlich kann man Kuchen oder Torten aus getrockneten Kirschen oder sonstigem Steinobst bereiten.

Pomade zur Beförderung des Haarwuchses. — Man nehme 2 Ochsenfüße, zerhacke sie fein und koche sie 4 Stunden lang in einem neuen Topfe. Ist die Brühe erkaltet, nimmt man das auf derselben schwimmende Fett ab, verrührt es mit einer Obertasse voll guten Weins und setzt später unter fortwährendem Umrühren noch ebensoviel Schöpstalg und doppelt so viel Schweineschmalz zu. Wenn man noch etwas Bergamotöl oder anderes

wohlriechendes Oel zugesetzt hat, thut man die Pomade in blecherne Büchsen und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

Ein Viertel Pfund Rindermark, ebensoviel Schweineschmalz werden geschmolzen, durchgeseiht und setzt man der halberstarrten Masse 2 Quentchen in 2 Loth Orangenblüthe aufgelöstes Chinaextract zu. Schließlich setze man noch 1½ Loth Mandelöl zu und irgend ein wohlriechendes Oel.

Punsch, warmer. — Drei Weinflaschen Wasser und 1½ Pfd. Zucker werden aufgekocht, abgeschäumt und der durchgeseihte Saft von 3 Citronen, 1½ Flasche Jamaica Rum und 1 Flasche Rheinwein hinzugesetzt, worauf man den fertigen Punsch etwas ziehen läßt.

Oder: Man bringt in eine Terrine 2 Pfund Zucker, auf welchen man den Saft von 4—6 Citronen durch eine Serviette preßt (manche lieben die Schale einer Citrone an dem Zucker abzureiben), gießt darauf 2 Quart Theeaufguß, dann 1 Flasche heiß gemachten weißen oder rothen Wein und zuletzt 1 Flasche Arak oder Rum kalt.

Anmerkung. Das Citronenaroma erhält man feiner, wenn man, anstatt die Schale mit Zucker abzureiben, eine Citrone oder einen Theil davon ganz dünn abschält und diese dünnen Schalen ganz kurze Zeit mit etwas Rum digerirt, oder daß man einige ganz dünn geschnittene Citronenscheibchen in dem fertigen Punsche ziehen läßt und sie dann wieder entfernt.

Punsch, kalter. Auf 2 Pfd. Zucker preßt man durch ein Tuch den Saft von 6 Citronen, gießt drei Flaschen Rheinwein, 1 Flasche Burgunder und 2 Flaschen feinen Arak oder Rum dazu und läßt einige Stunden stehen

Q.

Quetschungen zu heilen. — Man macht aus rohem Alaun, mit Eiweiß zusammen gerieben, eine Mischung auf einem zinnernen Teller, so daß es eine Salbe wird, verbindet hiermit die beschädigten Stellen und erneuert das Verbinden, so oft die Salbe trocken wird, so werden die bläulichen Stellen bald verschwinden.

Man hat die Erfahrung gemacht, daß die Blätter des als Topfpflanze beliebten Geraniums die Eigenschaft besitzen, Wunden, bei denen die Haut abgescheuert ist, überhaupt nicht tiefgehende Verletzungen, schnell zu heilen. Ein oder zwei dieser Blätter werden zermalmt, auf die beschädigte Stelle gelegt und bewirken in kurzer Zeit eine vollständige Heilung.

Schnittwunden schmerzen im Ganzen wenig, andere aber oft sehr, besonders Quetschungen, zumal wenn sie zugleich die Nägel der Zehen und Finger treffen. Folgendes Mittel hat sich bewährt: Man bringe glühende Kohlen auf eine Schaufel oder Pfanne, spritze gewöhnlichen Krümelzucker darauf, halte das beschädigte Glied in den aufsteigenden Dampf und nach wenigen Minuten wird Linderung des Schmerzes eintreten. Jemand hatte sich einen rostigen Nagel in den Fuß getreten und litt unsägliche Qual; er wandte das genannte Mittel an und nach Verlauf von fünfzehn Minuten hatte er Ruhe.

Seifenspiritus, ein bewährtes und billiges Heilmittel bei Quetschungen, Verrenkungen u. s. w., kann man von vorzüglicher Beschaffenheit erhalten,

indem man eine Mischung von 1 Theil Kalilauge von 1.33 spec. Gewicht, zwei Theile Provenceröl und 6 Theile Alkohol von 90 Proz. Tralles im Wasserbade in einer Flasche erwärmt und mehrmals stark schüttelt. Wenn die Verseifung erfolgt ist, werden 6 Theile heißes destillirtes Wasser zugegeben und gut umgeschüttelt. Dieser Seifenspiritus bleibt klar und wird nicht gallertartig.

Man nehme ein halbes Pfund Seife und 2 Loth Kampher, übergieße sie mit einem Quart guten Branntwein, lasse Alles 48 Stunden in der Wärme stehen und mache dann Umschläge damit.

Kur für Beulen. Man thue damit weiter nichts, als bade sie häufig in so heißem Wasser, wie man es ertragen kann. Vor Allem vermeide man das Ausdrücken derselben oder der sie umgebenden wunden Stellen.

Quitte. — Die rohen Früchte sind ungenießbar, allein sie werden vielfach benutzt zum Einmachen, nachdem sie gekocht sind, und als Gelee. Sehr geeignet sind sie, ihres Wohlgeschmackes wegen, andere Früchte, wie Aepfel, Cranberries u. s. w., damit zu versetzen.

Bemerkenswerth ist, daß die Ausdünstungen der Quitten der Gesundheit schädlich sind.

R.

Radieschen zu ziehen. — Man quelle den Saamen 24 Stunden lang in Wasser und hänge ihn dann in einem Beutel in den Sonnenschein, wo er nach etwa 24 Stunden zu keimen beginnt. Man bringt ihn alsdann in ein warmes Mistbeet oder sonst gut zubereitetes Land und begieße die Erde gelegentlich mit lauwarmem Wasser. So wachsen die Radieschen sehr schnell und sind in unglaublich kurzer Zeit genießbar.

Räucheressenz. — $1\frac{1}{2}$ Loth reine Essigsäure und 1 Loth starker Spiritus werden mit $\frac{1}{4}$ Loth Gewürznelkenöl, $\frac{1}{8}$ Loth Citronenöl, $\frac{1}{16}$ Loth Bergamotöl, $\frac{1}{16}$ Loth Thimianöl, $\frac{1}{16}$ Loth Zimmtöl und 1 Loth Essigäther gut gemischt und wohl verkorkt aufbewahrt. Von dieser Mischung 6—8 Tropfen auf eine heiße Ofenplatte getröpfelt, erfüllen ein ziemlich großes Zimmer mit dem erquickendsten Wohlgeruch.

Räuchern ist ein Mittel, das Fleisch zum Aufbewahren geeignet zu machen und ihm zugleich einen angenehmen Geschmack zu ertheilen.

Man darf das Fleisch nicht sofort aus dem Pökelfasse in den Rauch bringen, sondern muß es erst 1—2 Tage lang in luftiger Kammer abtrocknen lassen. Der Rauch darf nicht zu heiß, aber auch nicht völlig abgekühlt zu dem Fleische gelangen.

Am besten ist der Rauch von Wachholderreisig, weil hiervon das Fleisch einen guten Geschmack erhält; Buchenholz und Hickory machen guten Rauch, weniger gut Eichenholz, ganz unbrauchbar ist Rauch von Steinkohlen und Torf.

Wenn das Fleisch zu lange im Rauche hängt, wird es wie gegerbt, zähe und unverdaulich. Es ist genügend geräuchert, wenn es eine helle braune Farbe erlangt hat.

Man vermeide nasses und grünes Holz, da die Wasserdämpfe desselben das Fleisch fortwährend feucht erhalten, so daß es nicht zum Austrocknen kommen kann, wodurch der Geschmack beeinträchtigt wird.

In Bezug der einzelnen Fleischarten ist es gut, Folgendes zu beobachten:

Rindfleisch nehme man am besten von frisch geschlachteten Thieren, reibe es sogleich mit einem Gemenge von 32 Theilen Kochsalz und 1 Theil Salpeter tüchtig ein, bestreue es mit so viel Kleie als hängen bleiben will, und bringe es in den Rauch. Der Rauch darf aber nicht zu stark sein, da es leicht hart und zäh wird.

Zungen hängt man nur 8 Tage in den Rauch; sehr schmackhaft sollen sie werden, wenn man sie in Rindsdärme steckt und so in den Rauch hängt.

Schinken wälze man vor dem Aufhang im Rauche gut in Weizen-Kleie herum.

Speck wird häufig gar nicht gepökelt, sondern nur tüchtig mit Salz eingerieben und sofort geräuchert. Sobald Speck und Schinken gelblich geräuchert sind, werden sie aus dem Rauche genommen und in einer kühlen, luftigen Kammer aufgehängt.

Geräucherte Würste werden in der ersten Zeit ebenso aufbewahrt.

Gänse, Gänse- und Entenbrüste werden 3—4 Wochen gepökelt, in Weizen-Kleie gewälzt, an hölzernen Spießen in gelinden Rauch gehängt. Nach 8 Tagen werden sie abgenommen und 3 Tage an einen luftigen Ort gehängt; dann reibt man die Kleie ab und bewahrt die Brüste an kühlen, trockenen Orten.

Schnellräucherung ohne Rauch wird häufig von den Metzgern ausgeführt, um ihre Waaren sehr bald verkäuflich zu machen. Zu dem Zwecke werden die Gegenstände, wie Würste, Schinken, Speck entweder nach dem Pökeln wiederholt nach gewissen Zwischenräumen mit Holzessigsäure bestrichen, oder sie werden ohne Pökelung in eine abgedampfte Einkochung von Glanzruß (1 Pfd. auf 4 Quart zur Hälfte eingekocht) mit Kochsalz (2—3 Hände voll) eine kurze Zeit eingelegt nnd dann wieder in der Luft getrocknet. In diese Flüssigkeit legt man kleine Würste ¼ Stunde, größere ½ Stunde, Speck 6—8 Stunden, Schinken 12—16 Stunden. Proben derartiger Schnellräucherung, wie sie die Metzger aller Orten in den Markt zu bringen pflegen, werden nicht Jedermann zusagen.

Ratten zu vertreiben und fern zu halten gelingt durch verschiedene Mittel. Man füllt leere Räume mit feinem, trockenen Sand und scharfen Tannennadeln, in die Löcher schüttet man Glasscherben, Sand u. s. w. und vernagelt sie mit langen Pflöcken aus Fichten- und Tannenholz.

Wilde Pfeffermünze soll die Ratten forthalten.

Eisenvitriol, als Desinficirungsmittel angewendet, soll die Ratten schon gänzlich vertrieben haben.

Kohlentheer mit Sand zu einem Mörtel gemacht, bildet ein erfolgreiches Verstopfungsmittel für Rattenlöcher.

Carbolate of Lime in Löcher und Gänge gestreut, verscheucht die Ratten sicher.

Ratten zu vergiften ist nicht sehr räthlich, weil das ausgestellte Gift leicht auch anderen Hausthieren, ja selbst den Menschen, Schaden bringen kann.

Jedenfalls muß man mit Rattengiften sehr vorsichtig sein. Die gebräuchlichsten Mittel derart sind:

Phosphorteig. Diesen läßt man am besten in einer Apotheke machen, da das reine Phosphor ein gefährliches Material ist. Man kann aber auf ganz gefahrlose Weise Phosphor anwenden, indem man entweder die Köpfchen von Streichhölzern abschneidet und jedes in ein kleines Stückchen Käse gut eindrückt und diese Pillen dann in die Rattenlöcher u. s. w. wirft; oder man nimmt gleich ein ganzes Bündel dieser Zündhölzer und stellt sie mit den Phosphorenden in ein Tassenköpfchen voll Wasser. Den nächsten Morgen nimmt man die abgespühlten Hölzer heraus, macht aus dem Wasser mit Maismehl einen dicken Teig, dem man einen Theelöffel voll Zucker und ein wenig Schmalz zufügt. Hiervon legt man Portionen an die Rattenplätze, und sorgt, daß andere Thiere es nicht fressen.

Raupen hält man von den Bäumen, wenn man den Stamm in einer Höhe von 4—5 Fuß ringsum mit starker Lösung von schwarzer oder grüner Seife, der etwas Tabak zugesetzt worden, bestreicht. Noch besser wirkt Steinkohlentheer, mit welchem man die Pfähle und Spaliere der Bäume und Sträucher anstreicht.

An den Stachelbeer- und Johannisbeersträuchern richten die Raupen oft solche Verwüstungen an, daß die Pflanzen nicht selten selber dadurch zu Grunde gehen. Diesem Uebel vorzubeugen, hat man empfohlen, im Herbst und Winter, oder ganz früh im Frühling, unter den Büschen eine dicke Lage von Steinkohlenasche zu streuen, und zwar dick genug, daß die aus der in der Erde sich aufhaltenden Puppe sich entwickelnde Fliege, beim Versuche auszukriechen zu Grunde geht (4—5 Zoll tief und 2 Fuß breit nach jeder Seite).

Gegen die Raupen selber, wenn sie an den Sträuchern einmal ihr Vernichtungswerk angefangen haben, wendet man mit Erfolg das Bestäuben mit pulverisirter weißer Nießwurzel (white hellebore) an, und zwar wiederholt. Noch besser wirkt eine Mischung von Theer und Seife: 1 Pint Kohlentheer mische man mit 1 Quart grüner oder schwarzer Seife und gießt Wasser genug zu, daß man eine starke Lösung hat. Mit dieser befeuchtet man durch Gießkanne oder Spritze wiederholt die Büsche.

Hängt man wollene Lappen an die Sträucher, Bäume u. s. w., welche von Raupen heimgesucht sind, so hängen sich diese während der Nacht in großer Zahl daran, und man kann sie dann des Morgens leicht entfernen.

Gegen die Stachelbeer- und Johannisbeer-Raupen empfiehlt man noch: Drei Abende hintereinander, um 8 oder 9 Uhr, die Büsche zu schütteln, so daß die Raupen zu Boden fallen. Auf diese Weise soll man sie ausrotten können.

Dr. E. Worcester in Waltham, Mass., wandte wiederholt mit dem besten Erfolg Carbolate of Lime an. Zwei- bis dreimaliges Besprenkeln der Büsche mit diesem Pulver, so daß es die Blätter berührt, vernichtet nach ihm die Würmer vollständig, ohne im geringsten die Blätter oder Früchte zu beschädigen. Das Mittel ist überdies sehr billig und verdient deßhalb sicher weiter geprüft zu werden.

Rebenkultur. — Macht euren eigenen Wein! — Dies ist eine verständige Mahnung, die Jeder soweit als möglich beherzigen sollte; Tausende im Lande und in kleinen Städten, welche die schönste Gelegenheit hätten, denken nicht daran, diesen Rath zu befolgen; denn wie sehr Viele, die keinen Weinberg haben können, könnten doch einige gute Weinstöcke haben! Freilich kann man immer mehr gute Trauben fast überall kaufen; allein das Vergnügen, sie selber gezogen zu haben, ist fast noch mehr werth als die Trauben. Und die Arbeit und Mühe für einige Traubenstöcke ist verhältnißmäßig so gering; auch gehört zur Rebenkultur keine so übermäßige Weisheit! Für Viele ist freilich das Ziehen, Beschneiden u. s. w. eines Weinstocks ein Mysterium; allein ein gewöhnlicher Verstand kann das Wesentlichste darüber leicht in einer Stunde lernen. Wo man nicht von praktischen Rebenzüchtern die erste nöthige Anleitung erhalten kann, verschaffe man sich ein Buch, welches durch Abbildungen 2c. Alles klar macht.

„Drei Weinstöcke von verschiedener Sorte (sagt der Herausgeber des „Boston chem. Journals", der selber mit Liebe Reben kultivirt) in irgend eine sonnige Ecke gepflanzt oder neben Gebäuden, wo sie Schutz haben, werden, wenn man sie ordentlich pflegt, viele Buschel köstlicher Trauben alle Jahre liefern. Man wähle eine Concord, eine Delaware und eine Adirondock (dies gilt für die Neuengland Staaten, also mehr nördlicheres Klima), mache den Grund milde und fett durch Gebrauch des Spatens und Anwendung von altem Dünger, fein gemahlenen Knochen und Asche, und setze sie ein. In drei Jahren werden reiche Traubenbüschel erscheinen und in vier Jahren wird die Produktion eine reichliche sein. Eine Nahrung, welche der Weinstock ganz besonders liebt, ist das Seifenwasser, welches in Familien die Waschtage liefern. Reben gehörig bewässert, alle Woche mit dieser Flüssigkeit, gedeihen erstaunlich und breiten sich aus, so daß sie große Gebäude bedecken, während jeder Ast Früchte trägt. Wir sagen zu unsern Lesern überall: Pflanzt Reben!!"

Wie Sachverständige behaupten, giebt es in den Vereinigten Staaten fast keine Lokalität, wo nicht gewisse Sorten Trauben mit Erfolg gezogen werden können, und schon ist die Zahl der wirklich ausgezeichneten Traubensorten, die aller Orten in reichlicher Fülle wachsen, wahrhaft erstaunlich groß, wenn man bedenkt, daß diese neuen Sorten sich fast ausschließlich nur aus den in Amerika ursprünglich wild wachsenden Reben, durch verschiedene Mittel der Kultur entwickelt haben. Wer daher eine Rebe pflanzen will, der lasse sich kein unnützes Kraut aufschwatzen (wie das leider immer noch so häufig geschieht), sondern sorge mit allem Eifer, daß er sicher auch eine „gute Rebe" in Zucht und Pflege nimmt. Je nach Lage, Klima u. s. w. wähle man, wo man Gelegenheit hat, nur die edelsten und ergiebigsten Sorten. Der sicherste Weg wäre, wenn man gute Sorten, die man in der Nachbarschaft schon als gut und gedeihlich kennt, sich verschaffen kann, wie es z. B. unter Anderem sehr leicht in folgender Weise durch das Pfropfen sich thun läßt.

Reben pfropfen. Man verschaffe sich Wurzeln von wilden Reben oder von kräftigen, aber spätreifenden Gartenreben; diese Wurzeln schneidet man in Stücke, etwa 6 Zoll lang, und verschafft sich nun im November von einem Nachbar die Abfälle, die es beim Beschneiden der kultivirten Reben in Menge giebt, wie Concord, Delaware und überhaupt frühreifende, edle Sorten; aus

diesen edlen Schnittlingen mache man Pfropfreiser mit einem oder höchstens zwei Augen, und bringt dieselben in eine Spalte eines wilden Wurzelstückes. Man pflanzt dann das gepfropfte Wurzelstück so in die Erde, daß das Auge des Pfropfreises gerade eben mit der Bodenoberfläche kommt; man bedecke es dann noch 1 Fuß hoch mit Erde für den Winter, die man im Frühjahr sorgfältig wieder wegnimmt. Man kann aber auch einen kleinen Blumentopf über das Auge stülpen und darauf etwas Stroh legen, und dann das Ganze für den Winter mit Erde bedecken. Auf diese einfache Weise soll man sich (wie ein praktischer Rebenzüchter versichert) leicht eine Menge edler, schon in zwei Jahren tragender Reben verschaffen können.

Reinigen verschiedener Metalle, Edelsteine u. s. w. — Polirtes Eisen, Stahl u. s. w., reinigt man am besten mit einem Gemenge von 1 Loth Zinnasche, 2 Drachmen präparirtem Hirschhorn und 2 Loth Weingeist. Es wird dieses auf zartes Leder aufgetragen und das Eisen u. s. w. damit abgerieben.

Messing wird mit Hirschhorn und Essig geputzt und sodann mit in Weingeist getränktem Fließpapier abgerieben.

Silber bringt man während einiger Minuten in eine kochendheiße Weinsteinlauge und putzt es dann mit zartem Leder ab.

Gold reinigt man durch behutsames Abreiben mit pariser Roth auf zartem Leder.

Edelsteine reibt man vermittelst einem Sammtbürstchen mit präzipitirtem Schwefel (Schwefelmilch) mit etwas Weingeist angefeuchtet, ab.

Perlen und Perlmutter werden in einem Theile Weizenkleie und zwei Theilen gebrannten Brodes, welches fein gerieben und dem etwas Wasser zugesetzt ist, kurze Zeit hindurch gekocht.

Alabaster wird behutsam mit Schachtelhalm abgerieben, dann wieder mit venetianischer Seife und fein geschlämmter Kreide, beides mit Wasser angemacht, rein und glänzend geschliffen.

Reinigen der Weinflaschen mit Bleischrot schädlich. — Diese Reinigungsmethode findet leider noch in gar vielen Haushaltungen, und selbst im Lokale vieler Weinhändler statt, ist aber unter allen übrigen die verwerflichste; da bei ihrer Anwendung die Gesundheit der Weinconsumenten leicht gefährdet wird. Nur allzuoft klemmen sich zwischen der Wand der Flasche und dem kegelförmigen Boden ein oder mehrere Schrotkörner fest ein, die, bei einiger Nachlässigkeit des Arbeiters dort bleibend, hernach mit Hülfe der zurückbleibenden Feuchtigkeit an der Luft rasch oxydiren und sich zum großen Theil in kohlensaures Bleioxyd (Bleiweiß) verwandeln. Dieses wirkt für sich schon nachtheilig auf die Gesundheit, es löst sich aber auch schon in diesem Zustande um so leichter in der Säure des Weines auf, mit dem die Flaschen nachher wieder gefüllt werden. Ein solcher Wein zeigt in der Regel einen ziemlich bedeutenden Bodensatz von noch nicht aufgelösten Theilen des genannten Bleisalzes herrührend. Der Genuß eines bleihaltigen Weines kann die unter dem Namen Bleikolik bekannte, eigenthümliche Krankheit hervorrufen. Was nun das Reinigen der Flaschen betrifft, so leistet grober weißer Sand oder eine Messingkette eben dieselben Dienste, die Kosten sind dabei geringer und Gefahr durchaus nicht möglich. Mit Recht dürfen wir daher wohl einem

jeden Hausherrn die Bitte an's Herz legen, das Seinige zu thun, jene verrufene Flaschenreinigungsmethode zu verbannen.

Reinlichkeit, übermäßige. — Es ist Reinlichkeit ohne Prinzip, welche auf reine Schürzen und fein geglättete Gesichter der Kinder mehr besteht, als auf freundliche Worte und geduldige Theilnahme an ihren Plänen und Vergnügungen; welche sich mehr um Fliegen und Staub, als um die Gesundheit und das Glück der Familie kümmert. Gewaschene Fenster, fleckenloser Oelanstrich und reinlich gescheuerte Dielen sind in ihrer Art etwas Vortreffliches; allein wenn ihr dies nur mit Verlust aller Zeit und Muße für Lesen und Spazierengehen im Freien zu Stande bringen könnt, dann setzt euch eher über einigen Schmutz und einige Lumpen hinweg, als daß ihr das Leben der Nahrung und Kleidung des Körpers opfert. Zum Besten eurer ganzen Umgebung, sowie eurer selbst, bewahrt eure Nerven vor Ueberanstrengung und euren Geist vor Verkümmerung. Indessen nie opfert Reinlichkeit dem Staatmachen. Diejenigen Kinder sind am glücklichsten, welche mit reinen und ganzen Kleidern versehen werden; allein keines dieser Dinge kann mit der Liebe und Sorgfalt einer weisen Mutter in Bezug auf die Ausbildung des Charakters und die Entwickelung eines gesunden Geistes in einem gesunden Körper den Vergleich aushalten.

Rhabarber zu ziehen. — Die knolligen Wurzeln der beliebten „Pie Plant" werden leicht während des Winters und Frühlings durch Wasser beschädigt, welches sich um sie ansammelt; es ist deßhalb anzurathen, vor Eintritt des Winters für hinreichenden Abzug Sorge zu tragen. Am zweckdienlichsten in doppelter Hinsicht ist es, im Herbste jede einzelne Pflanze mit einem Haufen Pferdedüngers zu bedecken, so daß Furchen zwischen den einzelnen Pflanzenreihen bleiben, in welchen das Schneewasser abziehen kann. Der Pferdemist bewirkt ferner, daß die Blätter im Frühling weit schneller und kräftiger hervorsprießen, als wenn den Pflanzen diese Decke gefehlt hat; selbstverständlich ist der Dünger so frühzeitig als möglich nach dem Aufthau unterzugraben.

Rheumatismus, Mittel dagegen. — Als Erleichterungsmittel der rheumatischen Schmerzen wird der Spargel zu wenig geschätzt. Leichtere Fälle von Rheumatismus sind schon oft durch den Genuß desselben in wenigen Tagen geheilt worden. Und selbst in mehr chronischen Fällen schafft er Erleichterung; insbesondere wenn man sich aller Säuren in Speisen und Getränken enthält. Auch die Jerusalem Artischocke wirkt in ähnlicher Weise. Die Köpfe kann man essen und aus den Blättern des Stengels einen Thee bereiten, den man des Tages drei bis vier Mal genießt.

Als neues und probates Heilmittel gegen Rheumatismus wird jetzt ein Bad in heißem Sande empfohlen. Es wird behauptet, ein solches Bad unterbreche nicht die Ausdünstung, wie ein Bad in heißem Wasser es thue, befördere sie vielmehr bedeutend, ebenso werde das Athemholen des Patienten dadurch nicht beeinträchtigt, wie es bei Dampf- oder sogenannten türkischen Bädern der Fall sei. Es wird ferner behauptet, der Körper könne den Einfluß eines solchen Sandbades länger ertragen und ebenso eine viel höhere Temperatur aushalten. Es könne auch bei kleinen Kindern und für den

ganzen Körper wie an irgend einem einzelnen Körpertheile in Anwendung gebracht werden. Wenn dies Mittel, wie behauptet wird, sich als ein unfehlbares Heilmittel bewährt, wird die Entdeckung desselben als ein Segen für die leidende Menschheit bezeichnet werden können. Jedenfalls sollten an Rheumatismus Leidende es versuchen, da es in keinem Falle schaden und nur nützen kann.

Vielen Lesern dürfte es unbekannt sein, daß dem Bienenstich große Heilkraft gegen den Rheumatismus innewohnt. In der „Didaskalia" erzählt ein Einsender einen Fall, daß ein Mann von heftigem Rheumatismus im rechten Arm geplagt wurde, so daß er die Hand kaum bis auf den Kopf heben konnte. Trotzdem mußte er eine nicht aufzuschiebende Operation an einem Bienenstocke vornehmen und erhielt einen sehr empfindlichen Stich unter dem Daumen des kranken Armes. Rasch trat die gewöhnliche Geschwulst ein und verbreitete sich von der Hand auch in den Arm. In dem Maße aber, wie sie fortschritt, ja fast noch schneller, verschwand aller rheumatische Schmerz aus dem Arme; binnen einer halben Stunde war derselbe völlig davon befreit. Nach Verlauf von einigen Monaten litt derselbe Arm des Mannes nach einer heftigen Durchnässung wieder an Rheumatismus; derselbe ließ sich nun absichtlich auf die Oberhand stechen. Der Erfolg war ganz derselbe: alsbaldige Geschwulst und Verschwinden des rheumatischen Schmerzes nach kaum 15 Minuten.

Man bade die schmerzenden Theile mit Wasser, in dem Kartoffeln mit der Schale abgekocht wurden, so heiß als man es nur vertragen kann und lege sich dann zu Bette. Andern Morgens wird man ganz kurirt sein oder doch nur noch wenig Schmerzen empfinden.

Man mache ein kleines Säckchen aus feiner Leinwand und fülle es mit zu Pulver gestoßenen Kräutern, namentlich mit Kamillenblumen, Pfeffermünze, Lavendel, Feldkümmel u. s. w. Auch kann man etwas pulverisirten Kampher hinzuthun. Solche Säckchen eignen sich bei Rheumatismus des Gesichts, bei Zahnschmerz, Drüsengeschwulsten, und besonders bei der Gesichtsrose.

Frisch entstandene rheumatische Schmerzen, selbst Kopfschmerzen, werden in der Regel durch Waschen mit Wachholder-Spiritus gehoben. Diesen Spiritus gewinnt man am wohlfeilsten, wenn man frische Wachholderbeeren zerquetscht, mit gutem Branntwein übergießt und 24 Stunden lang ziehen läßt.

Man reibe den leidenden Theil mit erwärmtem Branntwein, Rum, kölnischem Wasser, Opodeldok, Kampherliniment und bedecke ihn dann mit Wachstuch oder einem gegerbten Hasen- oder Kaninchenfell.

Ungewaschene Schafwolle ist ein sehr wirksames Hausmittel und weicht der Rheumatismus oft schon in der ersten Nacht.

Man umhülle den leidenden Theil mit Wolle oder Baumwolle, die zuvor mit Zucker-, Bernstein-, Wachholderbeeren- oder Mastix-Rauch durchdrungen ist.

Man bestreue Werg mit gepulvertem Kolophonium, gieße starken Branntwein darauf und wickele es um das kranke Glied.

Man gieße heißes Wasser auf Salbei und Rosmarin, leite den aufsteigenden Dampf auf das kranke Glied und reibe es dann mit trockenem Flanell.

Die russischen Dampfbäder gehören zu den wirksamsten Heilmitteln rheumatischer Beschwerden, nur darf man sie nicht anwenden, wenn der Rheumatismus mit Fieber begleitet ist. Häufige warme Bäder sind überhaupt ein Mittel gegen Rheumatismus.

Man reibe das ganze Rückgrath jeden Abend mit dem folgenden Liniment: Arnikatinktur, Salmiakgeist, Hoffmannische Tropfen, Spanische Pfeffertinktur, Süßes Mandelöl, von jedem eine Unze; gut umgeschüttelt, eine hohle Handvoll in das Kreuz eingerieben und es dann mit Katzen- oder Kaninchenfell bedeckt.

Schlage drei frische Eier gut durcheinander, setze ½ Unze Origanumöl und ½ Unze Hartshorngeist zu, vermische es gut und füge eine halbe Pint starken Essig hinzu. Thue Alles in ein Fläschchen, schüttele es gut durcheinander und reibe vor dem Zubettegehen die leidenden Theile damit.

Mische gewöhnliches Kohlöl mit etwas Hartshorngeist, thue dieses in eine Flasche und schüttele es gut, damit sich beide Theile gut vereinigen. Schüttele tüchtig jedesmal vor dem Gebrauch und reibe die leidenden Theile gut ein.

Zwei Pfund Schmalz, ein Pfund Hammelstalg und zwei Unzen Bienenwachs thue in ein Gefäß über glühende Kohlen, oder auf eine Furnace. Wenn Alles zerschmolzen ist, lasse es stehen und abkühlen; füge eine Unze Wintergreen- und eine Unze Sassafraß-Oel hinzu und rühre dieses gut. Reibe die leidenden Theile zweimal täglich ein, nämlich des Morgens und des Abends vor dem Zubettgehen. Ist das Wetter kalt, so bedecke die Theile mit Flanell und halte die Füße trocken.

Rheumatismus oder Verschlag der Pferde zu heilen. — Ist weder bedeutendes Fieber noch heftige Hufentzündung zugegen, so bringt man das Pferd in einen mäßig warmen Stall auf sehr weiche Streu und giebt während 24—36 Stunden folgende Latwerge: Kampher 1 Loth, Salmiak 4 Loth, Schwefelleber 2 Loth, Wachholderbeeren und Kalmus, von jedem 5 Loth und füttert dabei schwächer. Ist dagegen Fieber und Hufentzündung heftig, so werden die Eisen mit Stroh umwunden, die Hufe in Kuhmist oder Lehmbrei eingeschlagen und dieser Umschlag durch Begießen mit kaltem Wasser stets feucht und kalt erhalten. Innerlich giebt man ein Abführmittel. Bei Verstopfung setzt man Klystiere aus Seifenwasser. — Die Homöopathie wendet Anfangs Aconit., dann Arsenic. und Bryonia an. Die Hufe befeuchtet man mit Arnicawasser.

Rheumatismus des Rindviehes zu heilen. — Bei Fieber giebt man innerlich alle 3—4 Stunden Salmiak und Schwefel, von jedem 1 Loth und Glaubersalz 4—6 Loth in Wasser so lange, bis sehr dünnes Misten erfolgt. Sind die Klauen entzündet, so umwickelt man sie mit Werg und einem Lappen und begießt sie anhaltend mit kaltem Wasser. Ist kein Fieber vorhanden, so giebt man innerlich Wachholderbeeren und Arnicablumen, von jedem 6 Loth mit 2 Quart kochendem Wasser übergossen und 1 Stunde darauf durchgeseiht

auf 3—4 Mal im Laufe eines Tages lauwarm ein, frottirt den ganzen Körper öfter mit Strohwischen und reibt den Rücken und das obere Ende der Beine täglich 1 Mal mit gleichen Theilen Kienöl und Kampherspiritus ein. Die kranken Thiere müssen auf einer hohen, weichen Streu in einem warmen Stall gehalten und mit einer wollenen Decke belegt werden. Das Futter besteht in gekochten Kartoffeln, Brühtrank und nur wenig Heu. — Die Homöopathie verordnet Aconit., dann Arsenic. alb. und Bryonia. Die Hufe werden mit Arnicawasser befeuchtet.

Rindern der Kühe zu bewirken. — Man nimmt Abends 1 Quart Milch, welche von einer Kuh gemolken ist, welche an demselben Tage gerindert hat, und giebt dieselbe derjenigen Kuh zu trinken, welche rindern soll.

Man pulvert Heublumen möglichst fein, mischt unter eine Schachtel voll langsam und unter öfterem Umrühren 1 Eßlöffel spanische Fliegentinktur, bewahrt die Mischung in einer Schachtel auf und giebt davon der Kuh täglich nüchtern so viel, als mit 3 Fingern gefaßt werden kann, auf die Zunge. Nasses Futter ist zu vermeiden. Die Homöopathie wendet 1—2 Gaben der 3. Verdünnung Lycopodium an.

Rindvieh, den Mangel an Freßlust desselben zu beseitigen. — Man gebe ihm acht Tage lang 2 Mal täglich zwei gehäufte Löffel voll von folgendem Pulver in Wasser ein: Kalmus, Wermuth, je 8 Loth, Ingwer ½ Loth, Kochsalz, 11 Loth.

Rindvieh, Abgewöhnung des Stoßens. — Man umwickele den Weidethieren den Schwanz oben, in der Mitte und unten so fest als möglich mit Bindfaden.

Ricinusöl (Kastoröl) wohlschmeckend zu machen. — Man gießt die vorgeschriebene Menge Ricinusöl in eine flache Schüssel, welche über Feuer erwärmt werden kann, fügt den Inhalt eines Eies hinzu und erhitzt die Masse mit Umrühren, so daß Rührei entsteht, welches man mit Salz, Zucker und einigen Tropfen Orangenblüthenwasser schmackhaft macht. Der Kranke wird die Dosis verzehren ohne etwas zu merken, und das Oel die gewünschte Wirkung äußern.

Riechpulver für Kißchen, Couverts u. s. w., welche man zwischen die Wäsche und Kleider, in Handschuhkästchen ꝛc. legt, um denselben einen angenehmen Wohlgeruch mitzutheilen.

Heliotrop. Man mische ½ Pfd. Veilchenwurzelpulver, ¼ Pfd. zerriebene Rosenblätter, ⅛ Pfd. zerriebene Tonkabohnen, 2 Loth Vanille, ⅛ Loth Moschus und 2 Tropfen Bittermandelöl gut zusammen.

Potpourri. Coriander, Veilchenwurzel, Calmuswurzel, von jedem 4 Unzen, Lavendelblüthen, 8 Unzen, Rosenholz, 1 Unze und Moschus, 20 Gran. Man pulverisirt Alles grob, mischt gut und füllt es in Säckchen.

Andere Vorschrift. Noch feiner als die vorige, ist folgende Mischung: Coriander, Veilchenwurzel, Rosenblätter, Calmuswurzel, von jedem 1 Unze, Lavendelblüthen, 2 Unzen, Rosenholz, ½ Quentchen, Moschus, 5 Gran.

Rindfleisch mit Wein. — Ein gutes Stück wird geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und einige Tage in Wein eingelegt mit Lorbeerblättern, Nelken, englischem Gewürz und etwas Muskatblüthe; wird dann mit dem Weine zum Feuer gebracht und gar geschmort. Wenn das Fleisch gar ist, giebt man etwas geröstetes Mehl zur Sauce und läßt das Ganze noch einmal aufkochen.

Rockkragen, schmutzige, zu reinigen. — Das beste Mittel ist der Schwefeläther oder auch Salmiakgeist. Man benetze damit die zu reinigende Stelle und ein reines Läppchen wollenes Tuch, und reibe beides gegen einander. Die Reinigung erfolgt vollständig, und die Flüchtigkeit des Aethers läßt die Stelle alsbald trocken und geruchlos erscheinen.

Rosen zu vermehren und zu veredeln. — Man schneidet lange, fleischige, starke Rosenwurzeln in 2—3 Zoll starke Stücke und legt dieselben Ende Februar in einer Entfernung von 6 Zoll in den Grund, bedecke sie 2 Zoll hoch mit verrottetem Rindviehmist und 2 Zoll hoch mit lehmiger oder sonstiger Erde. Die Schößlinge werden einzeln im Winter verpflanzt und gelangen im Sommer zur Blüthe.

Um den Geruch der Rosen zu verstärken, pflanze man eine Zwiebel der größerer Art an die Seite eines Rosenstocks und man wird wahrnehmen, daß der Geruch der Rosen stärker und durchdringender, als gewöhnlich ist, ohne etwas vom Zwiebelgeruch bemerken zu können. Das von solchen Rosen gebrannte Wasser ist weit gewürzhafter und angenehmer, als von den andern.

Um blühende Rosen im Herbst zu haben, nehme man die Knospen, sowie sie sich gebildet haben, hinweg, und die Seitenäste werden im Herbste neue treiben. Der Grund von diesem Verfahren liegt darin, daß der Saft abgehalten worden und nun eine ganz andere Richtung nimmt. Hackt man die Wurzeln des Rosenstocks gegen Weihnachten auf, so wird der Saft in seiner aufsteigenden Bewegung gehemmt. Deckt man sie dann später mit Erde zu, so wird er seine Bewegung wieder fortsetzen, doch viel langsamer; umwickelt man den Stamm mit Bindfaden, so wird der zusammengepreßte Saft schwerer bis zur Rinde dringen und erst später Blätter und Blüthen treiben.

Rosenessig zu machen. — Man füllt eine Flasche ¾ voll mit frischen Blättern und setzt sie 3—4 Tage an einem warmen Platze dem Sonnenlichte aus, bis die Blätter ganz welk sind, fülle dann recht guten Essig auf, setze etwas Zimmt und Nelken zu und lasse nun nochmals die wieder verschlossene Flasche 1—2 Monate an der Sonne stehen. Dann gießt man den Essig durch Leinwand und bewahrt ihn in einer reinen, gut verschlossenen Flasche auf.

Rosenöl-Bereitung. — Man nimmt reine frische Rosenblätter, die von den Kelchen sorgfältig abgesondert sind, und mit denen kein Blumenstaub vermischt ist, jedoch nur solche Rosenblätter, die noch nicht welk sind und abfallen wollen, sondern aus solchen Rosen, die etwa einen Tag in voller Blüthe gestanden haben, thut sie in ein rein glasurtes Gefäß von Thon oder Steingutmasse, gießt reines Quellwasser darauf, so, daß sie über und über bedeckt

werden und setzt sie zur Digerirung (bei gelindem Feuer erweichen) in die Sonne hin, 6 bis 7 Tage nach einander fort, wobei man dafür sorgt, daß kein Staub hinzukommet; schon am dritten oder vierten Tage wird man Abends, wenn es kühl zu werden anfängt, das bereits ausgezogene Rosenöl geronnen auf der Oberfläche des Wassers in einer dünnen gelbfarbenen Lage schwimmen sehen; es wird jeden Tag neu entbundenes emporkommen, wenn man das vorige weggeschöpft und weggeseihet hat. Dieses täglich ausgezogene Oel sammelt man, so lange es sich noch aus den Blättern entbindet, jeden Abend, und sondert es nachher auf diese Art von dem beigemischten Wasser ab, daß man es entweder sorgfältig abschöpft oder durch ein wenig reine Baumwolle abseihet und dann in gläserne Flaschen mit eingetriebenen Stöpseln zur Aufbewahrung gießt, oder ausdrückt. Das so bereitete Rosenöl ist besser, kräftiger, feiner riechend, als das durch Ofenhitze gewonnene.

Von 100 Pfund Rosenblättern erhält man 2, 1, auch wohl nur ½ Unze Oel.

Die zu digerirenden Rosenblätter setze man den Sonnenstrahlen in flachen oder schmalen Gefäßen aus, damit das Sonnenlicht desto stärker wirken könne. Recht heiße Tage eignen sich am besten dazu.

Die Rosenstöcke, bei deren Wurzel eine Zwiebel steht, haben den stärksten Geruch und geben das wahre Oel.

Rosensyrup. — Zum Küchengebrauche kann man sich auf folgende Weise einen guten Rosensyrup bereiten: Man fülle einen kleinen Becher oder eine Flasche mit weitem Halse abwechselnd mit Schichten von gepulvertem Zucker und von frischen Rosenblättern, indem man auf 1 Gewichtstheil Rosenblätter 3 Theile Zucker nimmt. Dann verschließe man die Flasche mit einem gut passenden Korke, über welchen man befeuchtete Schweinsblase bindet, und stelle das Ganze 3 Tage lang in die Sonne. Dann wird der Zucker zerflossen sein, doch wenn noch nicht, so muß man warten, bis der zerflossene Zucker gehörig mit den Rosenblättern macerirt hat. Ist dies der Fall, so schütte man die Masse auf ein feines Sieb, auf welchem man den Syrup ablaufen läßt, ohne auszudrücken. Der gesammelte Syrup muß in einem gut verschlossenen Gefäße aufbewahrt werden. Das Gefäß zur Bereitung muß stark sein, damit es der Ausdehnung und etwaigen Gährung Widerstand leisten kann.

Tabaksschnupfer können dem Tabak einen Rosengeruch dadurch mittheilen: Man stampfe in eine Halbmaßflasche aus sehr dickem Glase soviel frische Rosenblätter als hineingehen, verschließe diese Flasche dann nach Art der Champagnerflaschen und stelle sie einen Monat lang oder mehr in die Sonne. Nach dieser Zeit werden die Rosenblätter vollkommen zersetzt und in eine schwärzliche Masse verwandelt, von der man, da sie einen starken Rosengeruch besitzt, nur eine sehr geringe Menge unter den Schnupftabak zu mischen braucht, um auch diesem den Wohlgeruch mitzutheilen.

Rosentinktur. — Man thue ganze und frische ungequetschte Blumenblätter von Centifolien in eine Glasflasche, gieße darauf hochgradigen, entfuselten Weingeist und stopfe die Flasche fest zu. Einige Tropfen davon erfüllen

das Zimmer mit Wohlgeruch und ersetzen auch sonst ziemlich gut das theure Rosenöl. Wenige Tropfen dem Tischessig beigemischt, machen diesen köstlich. Auch liefern einige Tropfen, mit Essig versetzt, eine hübsche und sehr unschädliche Schminke.

Rosenwasser zu bereiten. — Wer viel Rosen hat, kann nach folgender Art sich leicht selbst gutes Rosenwasser verfertigen. Man nimmt eine irdene Schüssel, breitet ein Tuch darüber aus und legt eine Menge reine Rosenblätter darüber. Dann deckt man dieselben mit einem, am Rand mit einer passenden Wand versehenen, sogenannten Tortenpfanndeckel zu, lege glühende Kohlen darauf und fahre fort, die Hitze zu unterhalten, bis die Blätter trocknen. Auf diese Art quillt das Rosenwasser aus den Blättern heraus und läuft durch das Tuch in die Schüssel. Nun reinige man das Tuch von den getrockneten Blättern, leere das gewonnene Wasser aus, damit es nicht verdünstet, lege wieder Blätter auf und fahre so fort, bis man keine Rosen mehr, aber Wasser genug hat.

Rose, Gesichtsrose. — Die Rose, welche sich zu Wunden gesellt, oder die, welche als eigentliche Krankheit vorkommt, wird vom Volke sehr richtig durch indifferente, äußerliche Mittel behandelt. Dahin gehört das Auflegen von blaugefärbter Leinwand, z. B. einer blauen, leinenen Schürze oder Watte.

Durchräuchertes Werg ist ein gutes Mittel bei der Rose.

Roggenmehl, mit zerstoßenem Kochsalz vermischt, in Säckchen warm aufzulegen, lobt Hoffmann als ein wirksames, zertheilendes Hausmittel.

Das Bepudern des entzündeten Theiles mit Haarpuder ist besonders schmerzlindernd und angenehm.

Gesichtsrose. Man halte das Gesicht durch Auflegen von Watte recht warm und nehme ein Brechmittel.

Bei der sogenannten Blatterrose im Gesichte dürfen die Blasen nicht aufgeschnitten, sondern nur aufgestochen werden, so daß das Wasser allmählig aussickert und die Stellen bedeckt bleiben. Das Brennen lindert am besten das Bestreichen mit süßer Sahne (Milchrahm).

Rosinenwein. — Dieser ist dem eigentlichen Traubenweine sehr ähnlich, was leicht erklärlich ist: weil die Rosinen nichts anderes als getrocknete Trauben sind. Die Rosinen sind daher schon seit langer Zeit benutzt worden, theils um südliche Weine nachzuahmen: wie spanische, ungarische u. s. w., theils auch um andere schwache Weine zu verbessern.

Benutzt man die Rosinen bei der Obst- und Fruchtweinbereitung, so kann man durch einen kleinen Zusatz derselben zu Johannisbeeren und Stachelbeeren u. s. w. ganz vorzügliche Weine herstellen.

Rosinenwein, einem Spanischen (Sherry) ähnlich. Gute Rosinen, von den Stielen ꝛc. befreit, übergießt man mit kochendem Wasser und läßt sie zugedeckt 24 Stunden stehen; dann zerquetscht man die gequollenen Rosinen, oder reibt sie durch ein Sieb, und übergießt sie nochmals mit kochendem Wasser, läßt sie 3 Tage zugedeckt stehen und rührt sie gelegentlich mit einem passenden Stabe gut durch, zieht dann die Flüssigkeit ab und preßt die Rosinen gut aus. Man wende für die zwei Aufgüsse so viel Wasser an, daß man

nach dem Auspressen im Ganzen je 1 Quart Flüssigkeit auf 1 Pfd. Rosinen hat. Den klaren Rosinenauszug bringt man nun in ein Faß und löst darin in je 10 Gallonen 6 Pfd. feinen weißen Zucker, fügt ein Dutzend Orangen zu, deren fein abgeschälte Rinde man in 2 Quart Cognac ausziehen läßt und dann beim letzten Abziehen mit in's Faß giebt. Nachdem der Wein dann wieder 3 Monate gelagert hat, ziehe man ihn auf Flaschen, in welchen er in 12 Monaten ausgezeichnet wird.

Um diesen Wein dem Madeira ähnlich zu machen, giebt man einige grüne Citronen in's Faß und läßt sie darin, bis man den Wein auf Flaschen zieht. Ein Zusatz von etwas gutem Honig verbessert die Weine sehr.

Ungarwein (Tokaier) aus Rosinen. Auf 1 Gallone irgend eines leichten weißen Weines giebt man 2 Pfund gelben Farinzucker und 1 Pfd. große Rosinen, die man von den Stielen befreit und einzeln zerreißt. Man füllt so ein Faß nicht ganz voll, spundet es gut zu und rollt es mehrmals um. Dann stellt man das Faß in gewöhnliche Stubenwärme senkrecht und verschließt die Oeffnung im oberen Boden mit einem Korkstöpsel, durch welchen ein Loch gebohrt ist, so daß in dasselbe eine heberförmig gebogene Glas- oder auch Blechröhre paßt. Diese Röhre läßt man in ein Gefäß mit Wasser münden, wodurch der Eintritt der Luft in's Faß verhindert wird, während die sich bildende Kohlensäure aus dem Fasse ungehindert austreten kann. (Man nennt diese Vorrichtung verschlossene Gährung.) Nach vollendeter Gährung zieht man den Wein ab, preßt den Rückstand und filtrirt Alles durch einen reinen flanellenen Beutel. Man hält das Faß nun voll und gut verspundet, zieht nach ein paar Monaten wieder klar ab (vielleicht später noch einmal) und kann dann bald den Wein auf Flaschen ziehen.

Rost des Getreides, Mittel dagegen. — Man gypse das Getreide, sobald sich Rost zeigt.

Rosten des Eisens und Stahls zu verhüten. — Gegenwärtig kommt ein wirksames Schutzmittel gegen das Rosten der Maschinentheile, Schlösser, Säbelscheiden, Stahlmagnete und dergleichen, im Handel vor, das aus einer Auflösung von weißem Wachs in Terpentinöl besteht und leicht von Jedermann selbst durch schwaches Erwärmen von gleichen Gewichttheilen der genannten Stoffe, hergestellt werden kann. Die Anwendung dieser salbenartigen Masse besteht einfach darin, daß man die gegen Rost zu schützenden Gegenstände damit in unendlich dünner Schicht einreibt und ihnen dann mittelst eines trockenen Leinwandläppchens durch Hin- und Herwischen eine Art Politur giebt.

Als Mittel, den Rost von Stahl zu entfernen, wird Keroseneöl (Petroleum) empfohlen. Die gerosteten Gegenstände einige Zeit in das Oel hineinzulegen, soll hinreichen, den Rost durch Reiben, z. B. mittelst eines Korkes, völlig in wenigen Minuten zu entfernen. Oder man nimmt 4 Loth Bernstein, 2 Loth Trippel, 2 Loth destillirtes Baumöl und 1 Loth Stahlfeile und dieses Alles wird gut gepulvert unter einander gemischt. Hiermit reibe man das Eisen mit wollenem Zeuge oder Leder ab.

Rostflecke aus dem polirten Stahl herauszubringen und den Glanz wieder herzustellen. — Einige Tage vorher werden die Rostflecke mit Baumöl erweicht, nach diesem mittelst eines harten Holzes mit Trippel, Baumöl und Schmirgel abgerieben, dann wird das Oel abgewischt; man reibt die Flecken nochmals mit Weinessig und Schmirgel, hierauf mit feinem Blutstein und Leder und hiedurch erhält der Stahl seine Politur wieder.

Das gemeine Baumöl soll jedoch, anstatt die Eisenwaaren gegen den Rost zu schützen, dieselben vielmehr verunreinigen und da, wo man es nicht sorgfältig wieder abgerieben hat, ihnen nur desto größere Neigung zum Roste geben. Es ist deßhalb nöthig, wenn das Baumöl zu erwähntem Behufe gebraucht werden soll, daß man in eine kleine Quantität desselben drei-, vier-, auch fünf Mal so viel fließendes Blei gießt, so daß es sich darin abkühlt. Dadurch verliert das Baumöl diejenige Schärfe, welche dem Eisen nachtheilig ist.

Rotzkrankheit. — Diese Krankheit entsteht durch Ansteckung von damit behafteten Pferden und ist gewöhnlich tödtlich; sie erscheint mit Fieber, großer Schwäche, Schmerzen in den Gliedern, übelriechendem Ausfluß aus der Nase; ungefähr am zwölften Tage erscheinen Pusteln und Geschwulste mit übelriechenden Schweißen an den verschiedenen Theilen des Körpers, welche leicht in Eiterung und Brand übergehen und noch vor dem zwanzigsten Tage endet der Tod das Leiden.

Man gebe alle 3 Stunden 60 Gran Sulphid Soda in ½ Tasse Quassiathee, oder Sulphid Magnesia, nebst Wein, Bier, Branntwein, stärkende Nahrungsmittel; der Patient halte sich in reiner frischer Luft auf; die Nase wird mit einer Auflösung von 4 Gran übermangansaurer Potasche in einer Unze Wasser öfters ausgespritzt und die Geschwüre damit gewaschen; auch kann man innerlich 3 bis 4 Mal täglich 2 Tropfen Kreosot in etwas Schleimigem geben; zieht sich das Leiden länger hin, so giebt man 3 Mal täglich 10 bis 15 Gran Jodpotassium in Wasser.

Rotz der Schafe zu heilen. — Hollunderblüthen, Alantwurzel, Pimpinellewurzel, Ysopkraut, von jedem ½ Pfd., werden mit Salz gemischt und täglich 3 Mal ein Kaffeelöffel voll gegeben.

Rüben, rothe, einzumachen. — Die Rüben werden gewaschen und gekocht, bis sie weich sind, dann gießt man das Wasser ab und schneidet sie in Scheiben, wenn sie kalt geworden sind. Diese Scheiben legt man mit ein wenig würflich geschnittenem Meerrettig und Schafgarbe (Achillea millefolium) in einen Topf, gießt ein wenig abgekochten Essig darüber und in einigen Tagen kann man sie schon gebrauchen.

Ruhr, rothe, Mittel dagegen. — Man nehme 1 Loth gutes Mohnöl, $\frac{1}{32}$ Qt. Steinhäger oder in Ermangelung dessen ca. 55 proc. (Tlls) Rum dazu; ca. 20 Tropfen Hoffmannstropfen, schüttle Alles stark durcheinander und trinke dieses Ganze auf einmal aus. Nach Verlauf einer Stunde wird es sich herausstellen, ob es geholfen; falls dies jedoch nicht der Fall ist, setze man 2—4 Mal nach und der Erfolg wird die geringen Kosten vergessen machen.

Sobald man sich von der Gegenwart der Ruhr überzeugt hat, durch Abgang von Blut, nehme man Morgens und Abends einen Eßlöffel voll frisches Leinöl ein. Kindern gebe man einen Theelöffel voll.

Tormentillwurzel, 1 Quentchen zu Pulver gestoßen und in rothem Weine genommen, wird gute Dienste leisten; ist aber Fieber dabei, muß man statt Wein Wasser nehmen. Man kann auch die Kruste von Roggenbrod in Butter rösten, mit dem Pulver der Tormentillwurzel bestreuen und es dann essen.

Ein frisch gelegtes Hühnerei, so warm es von der Henne kommt (ungesotten und ohne Salz) mit mehreren Messerspitzenvoll fein geriebener Muskatnuß im Ei selbst zerrührt und ausgetrunken, bringt gewöhnlich schon beim erstenmal Linderung; man darf es auch noch 1—2 Mal nach einiger Zeit wiederholen.

Ein wenig reines unverfälschtes Bienenwachs in warmer Brühe aufgelöst und getrunken hilft auch oft.

Weizenmehl, braun geröstet in Hammelfett, und Hammelfleisch in Wasser gekocht, dieses Mehl hinein gethan und ziemlich zur steifen Suppe gemacht, dann soviel pulverisirten Pfeffer, Muskatnuß und Zimmet, als der Kranke vertragen kann, in die Suppe gethan, mit wenig Salz, und davon zweimal des Tages soviel als möglich gegessen. Als Brod nehme man Gerstenschrot ganz fein mit Kleien in Hammelfett gleich einem Pfannkuchen gebacken (was jede gute Hausfrau versteht). Auch ist es von großem Nutzen, wo es sein kann, jede Mahlzeit etwas guten rothen Wein zu trinken; Zitronenwasser kann den ganzen Tag getrunken werden, bis die Krankheit geheilt ist, was gewiß nicht lange Zeit braucht. Statt Gerstenschrot, wenn nicht zu haben, kann auch Roggen- oder Maisschrot gebraucht werden. Im Uebrigen muß fettes Essen, als Fleisch, Butter, wie auch Molasses, vermieden werden.

Ein Absud des unter dem Namen „Baltimore Syrup“ bekannten Strauches, der bei allen auf dem Markte mit Kräutern handelnden Personen billig gekauft werden kann. Man gebe von dem aus den Blättern dieses Strauches bereiteten Thee einem Erwachsenen drei Mal des Tages einen Tassenkopf voll und Kindern im Verhältniß und es wird diese Krankheit, selbst wenn sie im gefährlichsten Stadium ist, sicher heilen.

Ruhr der Hausthiere zu heilen. — Schafe. Man bringe die kranken Thiere in einen warmen Stall und gebe ihnen zuerst 4—6 Eßlöffel voll Kuhmilch mit gepulverter Kreide und dann Gersten- oder Haferschleim. Man wiederhole dies Mittel nöthigenfalls.

Rindvieh. Man gebe einen Trank von Bohnenmehl.

1 Handvoll getrocknete Hollunderblüthen, 4 Loth Ysop, 1 Handvoll Pappelknospen, 1 Handvoll Schöllkraut kocht man in 1½ Quart Bier, preßt Alles aus, fügt 4 Loth Anis und 4 Loth Süßholzwurzel, gepulvert, 12 Loth Syrup, 12 Loth frische Butter und 4 Loth gepulverte Färberröthe zu und giebt diesen Trank ein. Homöopathisch wird Aconit, dann Ipecacuanha und zum Schluß Arsenicum angewendet.

Kälbern giebt man: ½ Loth Oelseife, fein geschnitten und mit 1 Qutch. fein gestoßenem Rhabarber, 1 Eidotter und ½ Quart Wasser, umgeschüttelt und

an einem warmen Platze ziehen gelassen, in drei Portionen, Morgens, Mittags und Abends. Man füttere nur wenig.

Gänse. Man hält die Thiere im Stalle, den man täglich 2 Mal frisch streut. Zum Getränk gebe man Gerstenwasser mit Kochsalz vermischt und als Futter eingeweichten Hafer. Innerlich wende man an: Gepulverten Weinstein, 2 Loth, schwarzen Pfeffer, 1 Loth, Enzianwurzel, ½ Loth, Altheiwurzel, 1 Quentchen. Von dieser Masse gebe man eine Messerspitze voll unter jede Nudel, von der man täglich eine einstopft und Gerstenwasser nachgießt.

S.

Saatregeln. — Wenn die Birkenknospen ihre Blätter entfalten, dann wird der Sommer-Roggen gesäet. Wenn der gelb blühende Bocksbart blüht, säet man Hafer. Wenn der Wachholder seine Blüthe entfaltet hat, beginnt man mit der Gerstensaat. Wenn der Apfelbaum in voller Blüthe steht, legt man Kartoffeln. Wenn sich die Felderdbeere röthet, säet man Buchweizen.

Sago-Bereitung aus Kartoffeln. — Ein dem weißen Sago vollkommen ähnliches Nahrungsmittel bereitet man aus Kartoffeln auf folgende Art:

Man koche gute. mehlreiche Kartoffeln, schäle und zerdrücke sie noch warm mit einer breiten Keule oder in der jetzt viel verbreiteten bequemen Maschine zum Kartoffelzerdrücken. Dann vermengt man die zerdrückten Kartoffeln mit so viel trockenem Kartoffelstärkemehl als nöthig ist, um einen festen Teig daraus zu bilden. Diesen Teig formt man in faustgroße Stücke und reibt diese auf einem Reibeisen.

Die geriebene Masse breitet mar auf ein glattes Brett aus und reibt sie mit einem andern Brette, bis die Form der Theile rund erscheint, worauf man sie durch ein Sieb schlägt. Man läßt nun die kleinen Körner vollkommen trocknen, bringt sie in eine Wanne, übergießt sie mit frischem Wasser und reibt sie gelinde durch, worauf sie durch künstliche Wärme so lange getrocknet werden, bis ein Korn, von einander gebissen, zerspringt. Dieser Sago läßt sich viele Jahre vollkommen gut erhalten.

Salat in 24 bis 28 Stunden zu ziehen. — Man säet Salatsamen, der 24 Stunden lang vorher in starkem Branntwein eingeweicht war, in ein gutes Erdreich, welches mit dem dritten Theil ungelöschtem Kalk vermischt ist. Darauf begießt man die Erde vermittelst einer fein durchlöcherten Gießkanne mit etwas erwärmtem Wasser, und man wird in der oben angegebenen Zeit hohe Salatpflanzen erhalten.

Salat, Schossen zu verhüten. — Man schneidet mit einem scharfen Messer den Strunk des Salatkopfes über der Erde bis etwa auf die Hälfte ein.

Salbei findet nicht blos in der Kochkunst, sondern auch bei mancherlei geringen Krankheitszuständen vielfache Verwendung.

Ein Theeaufguß der trocknen Salbeiblätter bildet nicht blos ein angenehmes, sondern auch heilsames Getränk bei leichten Erkrankungen der Kinder sowohl, als auch Erwachsener. Kalt getrunken, ist dieser Thee besonders zu

empfehlen gegen die entkräftenden Schweiße hektischer Personen, gegen Verschleimungen der Lungen, der Harn- und Geschlechtsorgane, gegen scorbutische Zustände und gegen zu starken Milchfluß stillender Frauen. Ganz besonders wirksam ist dieser Thee als Gurgelwasser bei langdauernden Bräunen (Anginen), die in Eiterung oder Verschwärung übergegangen sind, namentlich wenn man auf eine Tasse Thee 1—2 Eßlöffel guten Essig zusetzt und darin ein erbsengroßes Stück Alaun auflöst.

Salz, als Heilmittel. — Gegen Krankheiten des Halses, namentlich trockenen Husten, hat sich Salz als ein probates Mittel erwiesen.

Man löse einen Eßlöffel voll reines Kochsalz in einem halben Glase Wasser auf und gurgle damit die Kehle dreimal des Tags, jedesmal vor dem Essen. Wiederholt man dieses Gurgeln längere Zeit, wird man von Halskrankheiten verschont bleiben. Das Gurgeln ist nicht unangenehm, schärft den Appetit und hält Mund und Kehle gesund.

In Fällen von Blutsturz, Lungenblutung, Blutspeien u. s. w. ist Salz sehr heilsam und fast das einzige anwendbare Mittel. Auch gegen Blattern, Scharlachfieber und andere, aus verdorbenem Blute herrührenden Krankheiten, leistet Salz gute Dienste.

Salzfluß, Mittel dagegen. — Folgende Salbe ist ein altgewohntes Mittel gegen Salzfluß und wird mit gutem Erfolge angewendet:

Man schmelze bei mäßigem Feuer

reines Baumöl.... drei Unzen,
gelbes Wachs..... eine Unze

zusammen und thue folgende Ingredienzien fein gepulvert unter fortwährendem Umrühren hinein:

Armenischen Bolus,
Galmei und
Bleiglätte, } von jedem eine Unze.

Nachdem diese Mischung halb erstarrt ist, füge man noch $\frac{1}{4}$ Unze feingeriebenen Kampher dazu.

Eine andere, merkwürdig schnell und sicher heilende Salbe wird auf folgende Art bereitet:

Reines Schweinefett.... drei Unzen,
gelbes Wachs.......... eine Unze

werden in einem Schälchen zusammengeschmolzen und wenn die Salbe nahezu erkaltet ist,

Karbolsäure.......... $1\frac{1}{2}$ Quentchen,
peruvianischer Balsam.. 1 "

hinzugethan und durcheinander vermischt. In allen Fällen, wo diese Salbe angewendet wurde, trat Heilung ein. Es scheint also auch dieser Krankheit eine Vegetation von Algen zu Grunde zu liegen.

Als ganz probat wird noch folgendes Mittel empfohlen: — Man nehme die Köpfe des ganz gewöhnlichen rothen Klees, wie sie im Heu sich befinden, eine Handvoll, und koche sie ab in einem halben Pint Wasser. In diesem Wasser bade man die leidenden Theile häufig des Tages. In kurzer Zeit wird sich das Uebel verlieren.

Sammet, harten, wieder weich zu machen. — Sammet, der durch Nässe oder Schmutz hart und rauh geworden ist, läßt sich weich und geschmeidig machen, wenn man dessen Rückseite befeuchtet und sie über ein heißes Eisen zieht. Die Hitze verwandelt das Wasser in Dampf, der durch die Oberfläche des Sammets zieht und die verwirrten und die zusammengeklebten Fasern trennt. Nach dieser Operation führe man ein sehr heißes Eisen in der Entfernung von einem Viertel Zoll von der Oberfläche über die rechte Seite des Sammets und man wird finden, daß dieser wieder seine alte Weichheit und Glanz gewonnen hat, wenn er ganz getrocknet ist.

Sammet von Schmutzflecken zu reinigen. — Man gieße etwas Terpentingeist auf ein weißes Tuch und reibe den Fleck so lange nach dem Strich des Sammets damit, bis er heraus ist.

Sauerkraut in 24 Stunden fertig zu machen. — Man schneidet so viel Kraut, als man den folgenden Tag braucht, vermengt dasselbe mit etwas Salz und Kümmel, besprengt es mit etwas Weinessig und beschwert es gut. Tags darauf bringt man es mit Essig und Wasser auf's Feuer und kocht wie gewöhnlich; man wird dann wenig Unterschied zwischen so zubereitetem und völlig gegohrenem Sauerkraut finden.

Saugepumpen aufzuthauen. — Gefrorene Saugepumpen können ohne Anwendung von Wärme durch Hineinwerfen von Kochsalz aufgethaut werden. Ein Pint Salz thaut innerhalb einer Stunde etwa zwei Fuß der gefrorenen Wassersäule auf. Bei Pumpen von Metall erreicht man dies allerdings schneller durch Begießen mit kochendem Wasser; bei hölzernen Pumpenröhren wendet man aber besser Salz an, weil kochendes Wasser wegen der schlechten Wärmeleitungsfähigkeit des Holzes nur sehr langsam wirkt.

Schafe, Behandlung derselben. — Schafen das Wollfressen abzugewöhnen. Man sondere die Wolle fressenden Schafe ab und bringe sie in einen Stall allein und reibe die Stellen, die gewöhnlich benagt werden, mit einer Abkochung von weißer Nießwurz öfter stark ein und wiederhole dies täglich einmal, so wird sich die üble Angewohnheit bald verlieren. Darauf werden die Schafe wieder zu den übrigen gebracht.

Mittel gegen die Klauenseuche der Schafe. Man reinigt die Füße mit Wasser und einer Bürste, schneidet dann mit einem scharfen Messer alles verdorbene Horn weg und bestreicht die Stellen mittelst eines Pinsels mit einem dünnen Brei von Chlorkalk und Wasser oder einer Lösung von schwefelsaurem Zink täglich zwei Mal.

Mittel gegen die Schafpocken. Man nehme: 1½ Loth Elunawurzel, 1½ Loth Eberwurzel, 1½ Teufelsabbiß, 8 Loth Schwefelblumen, 1 Quentchen Teufelsdreck, 1½ Quentchen Kampher, 1½ Loth schwarzen Kümmel.

Dieses Pulver reicht für eine Heerde von 30 bis 40 Stück hin, und wird den Thieren einige Mal im Jahre gereicht. Sind die Pocken bereits unter Heerden der Nachbarschaft, so muß man es öfters anwenden und man wird sehen, daß die Thiere gesund bleiben.

Schafgrind oder Schafkrätze. Nimm Schwefel, zwei Unzen; pulverisirten Sassafras, eine Unze; Honig hinlänglich, um es zu einem Teige anzumachen. Die Dose ist ein Eßlöffel voll jeden Morgen. Gebrauche zu gleicher Zeit eine Waschung aus einem Gill Holzsäure und einem Quart Wasser, die man mischt. Brauche es mit dem Schwamme. Wenn einige Anwendungen das Uebel nicht heben, so nimm ein halbes Pint Fichtenbalsam und eine Unze Schwefel, mische es wohl und salbe täglich die Wunden damit. Ein einziges räudiges Schaf kann die ganze Heerde anstecken.

Salbe gegen geschwollene Euter der Schafe. Man nehme Lorbeeröl, Altheesalbe, von jedem gleiche Theile, Kampferöl, ½ Theil und reibe den Euter öfters damit ein.

Schafzecken oder Läuse zu vertreiben. Man wäscht die Schafe mit einem Absud von gepulverter Ahornwurzel, oder mit einer Abkochung von Lobeliasamen.

Schafmist, das Verbrennen desselben zu verhüten. Man bestreut alle 4 Wochen die Ställe mit schwarzer Erde.

Schafgarbe. — Der Schafgarbenthee ist ein beliebtes Volksmittel gegen Schleimschwindsucht, Magen-, Darm- und andere Verschleimungen, die mit Schwäche verbunden sind; sehr wirksam ist er auch in vielen einfachen und langdauernden Durchfällen.

Sehr zu empfehlen wäre aber dieser Thee überhaupt Erwachsenen sowohl, als namentlich Kindern, die an Verdauungsstörung leiden, entweder an Stelle des s. g. vielfach mißbrauchten chinesischen Thees, oder mit geringem Zusatz von schwarzem chinesischen Thee, welche Mischung dann mit etwas Zucker und Milch ein ganz wohlschmeckendes Getränk bildet, das in Verbindung mit einem leichten und frühen Abendbrod namentlich auch nervösen Frauen anzurathen ist.

Schärfen von Werkzeugen. — Ein einfaches Verfahren, schneidende Werkzeuge ohne Wetzstein zu schärfen, ist folgendes: Man lege die Klinge des zu schärfenden Messers eine halbe Stunde lang in Wasser, welchem ein Zwanzigstel seines Gewichtes Schwefelsäure hinzugefügt worden, trockne es dann leicht ab und ziehe es nach Verlauf einiger Stunden auf der Streichschale ab. Die Säure vertritt hier die Stelle des Wetzsteins, indem es die Oberfläche gleichförmig abätzt und nur noch ein Nachpoliren auf einem weichen Abstreichriemen nöthig macht. Gute Klingen werden dabei durchaus nicht angegriffen, während schlecht gehärtete eher noch verbessert werden, obwohl der Grund dafür bis jetzt noch nicht erklärt werden konnte. Die Versuche, auch andere schneidende Werkzeuge auf diese Weise zu schärfen, haben bewiesen, daß dieses Verfahren dem Schärfen auf dem Wetzsteine vorzuziehen ist, indem dieser die Instrumente abnutzt. Der Arbeiter legt seine Werkzeuge Abends in das mit der Säure geschwängerte Wasser und zieht sie, nachdem sie eine halbe Stunde darin gelegen haben, ab. So ist er des folgenden Tages alles Aufenthaltes durch Schärfen überhoben. Diese billige Methode ist auch für Schärfung der landwirthschaftlichen Schneidewerkzeuge zu empfehlen.

Scharlachfieber, Ansteckung zu verhüten und Heilmittel. — Es ist eine gefährliche Krankheit, wird sie nicht rasch in Behandlung genommen. Es beginnt mit Entkräftung und Verlust der Eßbegierde, gefolgt von Fieber und wehem Halse; und dann kommen die „rothen Flecken“ auf den Wangen zum Vorschein. Sobald man die Symptome bemerkt, bringe man das Kind in ein Bett in einem Zimmer, welches warm, aber gehörig ventilirt ist. Man gebe warme schwache Limonade, in welcher etwas arabisches Gummi aufgelöst ist. Man bedecke den Unterleib mit trockenem warmem Flanell, nehme dann ein nett zusammengelegtes Betttuch und weiche es in kochendheißem Wasser ein, — winde es mittelst trockener Handtücher aus und lege es über den Flanell auf des Kindes Unterleib. Dies muß man wiederholen, bis nach einigen Minuten Schweiß eintritt, worauf der Leidende in einen ruhigen Schlaf sinkt und bei sorgfältiger Pflege gerettet ist. Alles dieses kann geschehen, bevor ein Arzt herbeigerufen werden kann, und wird seinem Behandlungs-Verfahren zur wesentlichen Hülfe gereichen — in vielen Fällen wird es ihn in den Stand setzen, das Leben eines theuren Kindes zu retten und die bei dieser furchtbaren Krankheit fast unausbleiblichen Nachwehen zu verhüten, wenn denselben nicht durch obenangegebene Hausmittel vorläufig rasch entgegengewirkt wird.

Für Scharlachfieber gieb einem Erwachsenen einen Eßlöffel voll Bierbrauershefe in drei Eßlöffel voll süßem Wasser, drei Mal des Tages; und wenn der Hals sehr geschwollen ist, gurgle mit der Hefe, und lege Ueberschläge, von Hefe und Kornmehl vermischt, auf den Hals. Trinke viel wärmenden Thee, so daß sich der Ausschlag einige Tage nicht von der Haut verliere.

Man löse drei Gram frischen und gut zubereiteten Belladonna-Extractes in einer Unze Zimmetwasser auf, dem man einige Tropfen Alkohol zur Verhütung der Gährung zusetzt. Von dieser Auflösung gebe man während der Scharlachfieber-Epidemie täglich zwei oder drei Mal einen Tropfen, wenn das Kind ein Jahr, zwei Tropfen, wenn es zwei Jahre, drei Tropfen, wenn es drei Jahre alt ist u. s. w.

Folgendes Mittel soll die Ansteckung in jedem Falle verhüten:

Man nehme ein Pint Rye Whisky, aber echten, thue 4 oder 5 Cloves of garlic, die man zuerst zerquetscht hat, hinein. Von diesem Absud trinke man jedesmal vor dem Essen einen Theelöffel voll und man wird sicherlich vom Scharlachfieber verschont bleiben.

Schießpulver aus der Haut zu entfernen. — Netze leinene Tücher in Lein- oder Baumöl ein, schlage sie über das Gesicht und nimm zugleich einen Trunk Baumöl, so werden des Morgens beim Abnehmen der Tücher alle Pulverkörner herausgezogen auf der Haut liegen.

Schinken dauerhaft zu machen. — Vier preisgekrönte Verfahren zur Bereitung von Dauerschinken.

1. Man mische 2½ Pfd. Salpeter in ½ Bushel Salz, fein gepulvert, mit 3 Pfund braunem Zucker und ½ Gallone Zuckersyrup (Melasse), reibe das Fleisch mit dieser Mischung gut ein und lege dasselbe ein. In jeder Woche packe man das Fleisch um und füge ein wenig Salz demselben zu. Nach 3—4

Wochen wird das Fleisch herausgenommen, abgewaschen und 2—3 Wochen zum Abtrocknen aufgehängt. Dann räuchert man es mit Hickory (amerikanischem Wallnußholze, inglans alba) 3—4 Wochen und legt die Schinken an einen kühlen Ort, in Heu oder Spreu gepackt.

2. Nachdem das Fleisch von den Knochen gelöst ist, wird es Stück für Stück mit feingestoßenem Salpeter an der Fleischseite eingerieben, und zwar wo die Knochen waren, ein Eßlöffel voll Salpeter auf jeden Schinken und ein Theelöffel voll auf jedes Schulterstück verwendet; halb so viel wird für die Mittelstücke genommen. Hierauf wird es beim Packen gesalzen und je eine dünne, ½ Zoll starke Salzschicht zwischen die Fleischlagen gebracht, welche mit der Fleischseite auf dem Salze zu liegen kommen.

Man legt das Fleisch auf ein Holzgerüst oder auf eine dichte Bretterlage in einer kühlen Tenne und schichtet mit Brettstücken wechselnd auf. Das Fleisch muß mit der Hautseite nach unten gelegt werden in folgender Ordnung: Erste Lage die Hinter-, zweite Lage die Vorderviertel, dritte die Mittelstücke — Alles ohne Knochen. In dieser Weise bleibt das Fleisch bei mildem Wetter sechs Wochen, bei kühlem acht Wochen liegen, die Lake läßt man ungehindert abfließen.

3. Ein halber Bushel feines Salz, 3 Pfund brauner Zucker, 2½ Pfund Salpeter, ½ Gallone bester Syrup (Melasse) werden gemischt, dann reibt man mit der Mischung das Fleisch bis zum Verschwinden derselben ein und legt das Fleisch ein. Es muß jede Woche einmal aus dem Pöckel sechs Wochen hindurch herausgenommen werden. Die beiden ersten Male wird zur Lake ein kleiner Teller (plate) Alaun hinzugefügt.

4. 3½ Pfund trockener und feingestoßener Salpeter, ½ Bushel feinstes trockenes Salz, 3 Pfund brauner Zucker, ½ Gallone bester Syrup (Melasse) werden gemischt, das Fleisch sorgsam eingerieben und mit der Haut eingelegt. Nach drei bis vier Wochen wird es herausgenommen, abgewaschen, getrocknet und in den Rauch gehängt. Innerhalb dreier Wochen ist es, mit Hickoryholz geräuchert, fertig und wird, in Leinen oder Spreu oder Stroh verpackt, aufbewahrt. Von Zeit zu Zeit sieht man das Fleisch nach; ist die Umlage feucht geworden, so erneuert man dieselbe.

Schinken, geräucherten, mürbe und geschmackhaft zu machen. — In sehr vielen Gegenden wird der Schinken roh gegessen. Sind die Schweine jung gewesen, so ist der Schlegel mürbe und saftig, ist er aber von alten Schweinen genommen, so pflegt er hart, sehnig und so zäh zu sein, daß ihn die besten Zähne nicht zerkauen können.

Gegen diesen letztern Uebelstand sichert man sich dadurch, daß man den Schinken von alten Schweinen im Backofen backen läßt.

Man umklebe den ganzen geräucherten Schinken einen Zoll dick mit gemischtem Roggen- und Gerstenmehlteig, wie man zum Grobbrod zum verbacken pflegt, setzt ihn, wenn das Brod in den Ofen geschoben ist, auf einem Bleche vorn in den Ofen, und läßt ihn drei Stunden in der verschlossenen Hitze.—Die Brodrinde, welche als Viehfutter benutzt wird, nimmt man vom gebackenen Schinken nicht eher ab, bis er gänzlich erkaltet ist. — Der Schin-

ken ist nun ein sehr mürbes, vollsaftiges, sehr nahrhaftes und überaus wohlschmeckendes Gericht, das sich, ohne zu verderben, sehr lange hält.

Man kann auf gleiche Weise mit allem geräucherten Fleische verfahren. Auch der geräucherte Aal wird, so gedämpft, wohlschmeckender, als wenn er gebraten wird.

Will man hingegen frisches Fleisch besonders saftig und mürbe durch das Kochen erhalten, z. B. Rindfleisch in großen Stücken, oder Hammelfleisch, vorzüglich Hammelkeulen, so erreicht man seinen Zweck am besten, wenn man dieses Fleisch in eine Serviette nähet, und hierauf im Wasser gar kocht. Die Brühe von diesem Fleische wird nun zwar so stark nicht, als wenn es frei im Wasser kocht, allein das Fleisch wird mürber und saftiger und ungemein dadurch veredelt. Das Einweichen geschieht in der Art, daß die Serviette stark angezogen, allenthalben anliegt.

Schlaflosigkeit, Mittel dagegen. — Die Schlaflosigkeit der kleinen Kinder ist eine große Plage für die Mütter, die nach des Tages Mühen des Schlafes so sehr bedürftig sind. Gegen diese Plage hat die Homöopathie eine wirksame Hilfe. Mütter, welche im Besitze einer kleinen homöopathischen Hausapotheke sind, finden darin Streukügelchen von Belladonna und Chamomilla. Mütter, welche keine solche Apotheke haben, können die Streukügelchen von einem homöopathischen Apotheker oder Arzte beziehen. Wenn nun ein Kind einen warmen Kopf und rothe Bäcklein hat und wegen Fieber nicht schlafen kann, so gieb ihm 1 bis 2 Kügelchen Belladonna, trocken auf das Zünglein, oder in einem Theelöffelchen aufgelöst. Ist aber das Kind sehr wehleidig, und will immer herumgetragen sein, so gieb ihm Chamomilla, 1 bis 2 Kügelchen, und es wird helfen.

Folgende Mittel heilen die Schlaflosigkeit der Erwachsenen:

Arbeitsamkeit und Bewegung in freier Luft.

Kalte Bäder und dann Bewegung bis zur Ermüdung.

Abkürzung der Schlafzeit und frühes Aufstehen.

Vermeidung erhitzender Getränke und ein Fußbad vor dem Schlafengehen.

Klystiere von Kamillenthee und Leinöl, bei Schlaflosigkeit hysterischer Frauen.

Lattichextract ist ein höchst beruhigendes Mittel. Zwei Gran ist die Dosis, welche in den schlimmsten Fällen Ruhe verschafft.

Schlagfluß. — Körperliche Anlagen zum Schlagfluß haben Personen, die einen kurzen, dicken Hals und untersetzten Körper haben. Ihr Angesicht ist gewöhnlich roth und aufgetrieben, sie haben öfters Ohrenklingen und Sausen, Schwindel, auch Uebelkeit im nüchternen Zustande.

Die beste Regel, diesem Uebel auszuweichen, bleibt immer Mäßigkeit im Essen und Trinken, als auch in der Anstrengung des Geistes und des Körpers. Vorzüglich hüte man sich des Abends vor Ueberladung des Magens und vor berauschenden Getränken und liege im Bett mit dem Kopfe nicht zu tief. Ebenso vermeide man sorgfältig alle Gemüthsbewegungen; der Umlauf des Blutes darf nicht durch zu dicht anliegende Kleidungsstücke gestört werden.

Um die vom Schlagfluß Gerührten (so wie die von schädlichen Luftarten Betäubten) zu erwecken, giebt man ein Klystier, wozu man 2 Loth **Kochsalz** thut.

Bei Lähmungen, die von einem unvollkommenen Schlagfluß zurückbleiben, dient äußerlich der Hoffmann'sche Lebensbalsam, mit Ameisen- und Rosmarinspiritus versetzt, zum Einreiben.

Schlangenbiß, Mittel dagegen. — George W. Kendall kurirte einen seiner Schäfer in Texas von dem Bisse einer Klapperschlange mit Whisky und Hirschhorn. George schreibt, daß er ihm eine Pint davon gab, und daß der Patient nach Verlauf von ungefähr einer Stunde zu lachen, dann zu flüstern, dann zu sprechen, dann zu singen anfing und dann zu tanzen versuchte. Ich hatte ihn recht behandelt; ich wußte, daß der Whisky das Gift überwunden und zuerst den Sitz des Lebens erreicht hatte.

Nach 5 Minuten war er betrunken wie Bachus, stolperte auf den Flur hinaus, schlief einen halben Tag lang und war am andern Morgen so gesund als je. So viel über den ersten Fall, welchen ich mit dem Inhalt des Medizinkastens geheilt habe! Das Hirschhorn, verbunden mit dem Whisky, bewirkte den Erfolg.

Es scheint, daß die Citrone eine gewisse Kraft gegen thierische Gifte besitzt. Von kompetenter Seite wird berichtet, daß in vielen Fällen Personen, die von giftigen Schlangen gebissen worden waren, durch den reichlichen Genuß von Citronen geheilt wurden. In schlimmen Fällen soll Citronensaft in die Wunde geträufelt werden und der Kranke jede halbe Stunde einen Löffel voll Citronensaft einnehmen.

Schlucken, Mittel dagegen. — Das Schlucken entsteht aus Ueberreiz der Nerven bei Lachen oder aus schlechter Verdauung und Erkältung. Folgende Mittel sind probat:

Man nehme einen halben Theelöffel voll Kochsalz in den Mund und verschlucke es.

Man trinke langsam 10 bis 15 Schluck Wasser ohne abzusetzen, oder halte den Athem so lange an als möglich.

Man vermische Sauerteig mit Branntwein, mache es warm und lege es, auf ein leinenes Läppchen gestrichen, auf den Magen.

Wachholderbeeren, rothe Dornrosen und Krausemünze, jedes besonders gedörrt und gepulvert, eine halbe Hand voll dann zusammen gemischt und in ein Stück Sauerteig, von der Größe eines Gänseeies, zusammengeknetet, den Teig in eine Schüssel gelegt und siedendheißen Weinessig darauf gegossen, mit einem Löffel zerrieben, daß er wie ein dicker Brei wird, alsdann auf ein doppelt leinen Tuch, welches dreieckig ist, gestrichen und heiß auf den Magen gelegt, so daß die Spitzen in den Herzgruben und das Breite an den Nabel zu liegen kommen. Wenn es trocken wird, so nehme man heißen Weinessig und besprenge den Teig auf dem Tuche damit, bis er feucht und heiß wird, alsdann lege man es wieder auf und fahre damit fort.

Schmalzbackerei. — Die in Schmalz (Backfett aller Art) gebackenen Dinge sind auf allen Tafeln meist sehr beliebt; es lassen sich mit Hülfe dieser Me-

thode nicht blos frische Speisen aller Art in sehr kurzer Zeit bereiten, sondern auch viele alte Speisereste können auf diesem Wege elegant aufgetischt und auf mannigfaltige Weise verwendet werden. Man verwendet zu diesem Backen oder Ausbacken: Butter, Schweineschmalz, Olivenöl, Rinderfett.

Die Butter muß, namentlich wenn sie gesalzen ist, erst geklärt werden, d. h. man läßt sie auf gelindem Feuer kochen, bis sie nicht mehr kreischt, nimmt sie vom Feuer, nimmt den Schaum von der Oberfläche und gießt klar von dem Bodensatze ab.

Olivenöl wird selten gebraucht, nur für feine, kleine Fische und dergleichen.

Schweineschmalz wird am häufigsten angewendet, oft mit Butter vermischt.

Rinderfett wird wohl weniger benutzt als es verdiente. Der bekannte Kochkünstler, Baron Brisse, erklärt, daß Rinderfett die besten Frituren liefert, namentlich wenn vermischt mit dem abgeschöpften Fett von Pot au feu (Bouillon). Für die Zubereitung des Rinderfettes, das man gewöhnlich zerhackt und ausbrät, giebt Brisse folgende Vorschrift: „Man bringe den frischen Rindertalg in einen Topf oder Hafen, wie man mit einem Pot au feu thun würde, giebt einige Zwiebelscheiben zu und eine Brodkruste, läßt es allmählig zum Kochen kommen, schäumt ab, läßt 3—4 Stunden ganz gelinde kochen, nimmt Brod und Zwiebeln heraus und zieht das reine Fett ab, das nun sehr klar ist."

Für das gute Gelingen der Frituren verdienen folgende Punkte besondere Beachtung: Das Geschirr zum Backen soll mehr breit als hoch, womöglich mit einem Stiele versehen sein. Die Pfanne soll soviel Fett enthalten, daß die Frituren darin schwimmen können, doch soll das Gefäß nur zur Hälfte mit Fett angefüllt sein, um Unfällen vorzubeugen.

Das Feuer muß rasch sein und das Fett hinlänglich heiß, ehe man die Backstücke hineinlegt; das Gebäck muß vom heißen Fett angegriffen und leicht überkrustet werden. Das Backfett hat die rechte Hitze, wenn ein wenig hineingeworfener Teig gleich wieder oben schwimmt; auch kann man den rechten Zeitpunkt an dem kaum wahrnehmbaren Rauch erkennen, der sich an der Oberfläche des Fettes bildet.

Beim Backen kleinerer Sachen kann man, nachdem die Stücke eingelegt sind, die Pfanne etwas vom Feuer abziehen; brauchen diese Gegenstände aber längere Zeit zum gar werden, so soll die Hitze Anfangs gering, während des Backens aber eher zunehmen. Bäckt man viele Sachen, namentlich zuckerhaltige, hintereinander, so wird die Butter allmählig „matt", wie man es nennt, das Gebäck erhält schlechte Farbe und zieht das Fett in sich. Man bringt deshalb von Zeit zu Zeit etwas frisches Schmalz oder Butter in die Pfanne, ehe man neue Backstücke einlegt. Das fertige Backwerk legt man auf ein Sieb oder Durchschlag zum Abtröpfeln des Fettes und später auf ein Leinentuch oder Fließpapier und bestreut sie dann mit sehr fein gepulvertem Zucker (oder Salz).

Fastnachtsküchlein mit Hefe. (Pfannkuchen, Krapfen.) Diese werden auf sehr verschiedene Weise bereitet. Man nehme 2 Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter, 4 ganze Eier und 4 Dotter, 4 Loth Zucker, etwas Salz. Einen Theil des Mehls rührt man mit etwas Milch und der nöthigen Hefe zu einem Vorteig an; bis dieser aufgeht, rührt man die Eier mit der erweichten Butter, Zucker

u. s. w. gut zusammen und wirkt sie dann mit dem übrigen Mehl in den gegangenen Vorteig und arbeitet dann das Ganze so lange, bis sich der Teig von Schüssel, Rührlöffel 2c. leicht ablöst. Wenn dieser Teig nach einiger Ruhe eben wieder angefangen hat, aufzugehen, dann nimmt man ihn auf das Backbrett, sticht nun kleine Stücke aus dem Teige aus, die man mit bemehlter Hand länglich rund und kleinfingerdick drückt, oder man wellt größere Portionen Teig kleinfingerdick aus und schneidet davon Kuchen in beliebiger Größe. Diese kleinen Kuchen läßt man noch einmal in der Wärme aufgehen, aber nicht zu viel (weil sie sonst beim Backen zu viel Fett einziehen) und legt sie nun, die obere Seite nach unten gekehrt, in das heiße Fett, wo sie noch weiter aufgehen. Man backe sie unter Umwenden auf beiden Seiten schön hellroth, lasse das Fett in Durchschlag oder dergl. abtröpfeln und bestreue sie, noch warm, mit sehr feinem Zucker.

Den Pfannkuchenteig kann man natürlich beliebig verändern: man nehme 2 Pfd. Mehl, 16 Loth Butter, 3 ganze Eier, 8 Loth Zucker, etwas Salz, die nöthige Hefe und Milch, Gewürz nach Belieben. Oder: 1½ Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter, 3 Eier, kleine Rosinen, etwas Citronenschale und Muskatblüthe 2c. nach Belieben.

Fastnachtküchlein mit Füllung (gefüllte Krapfen). Man mache in der (im Vorigen) angegebenen Weise einen Teig aus 2 Pfund feinem Mehl, ½ Pfund Butter, 5 ganzen Eiern und 5 Dottern, 4 Loth Zucker, 4 Löffel Hefe, der nöthigen Milch, ein wenig gutes Rosenwasser (oder Rosenessenz u. s. w.), und sehr wenig sonstiges Gewürz nach Belieben. Diesen Teig wellt man beim zweiten Aufgehen, wie oben angegeben, nur viel dünner, aus und sticht aus demselben mit einer Ausstechform oder einem größeren Glase runde Platten (Küchlein), die man auf verschiedene Weise vor dem Backen füllen kann. Man bestreicht den Rand des Küchleins rundum mit Eiweiß, setzt in die Mitte einen Theelöffel voll Marmelade, deckt ein gleiches Küchlein darauf, drückt es rings an dem bestrichenen Rande behutsam an, damit die Stellen während des Backens nicht auseinander gehen. Man füllt so beliebig den Rest, oder man setzt ein wenig Eingemachtes nur auf die eine Hälfte eines Kügelchens und schlägt die andere Hälfte mit dem bestrichenen Rande halbmondförmig darüber und drückt die Ränder leicht zusammen.

Bequemer noch kann man sich diese Füllung machen, wenn man gleich eine ganze Reihe Häufchen von der Füllung in gerader Linie über die ganze Breite des Teiges aufsetzt, dann die freie Teigplatte darüber schlägt und mit einem Backrade die einzelnen Kuchen ausschneidet oder mit einem Glase in Halbmondform. Beim Ueberschlagen des Teiges über die Häufchen sorge man, daß kein Mehl zwischen den Blättern ist, und drücke dann ziemlich dicht am Gefüllten an. Die so bereiteten Kuchen läßt man noch kurze Zeit in der Wärme stehen, zum Aufgehen, legt sie dann in heißes Fett, daß sie schwimmen, wendet sie während des Backens wiederholt vorsichtig um, damit sich die Füllung nicht auf einer Seite festsetzt und behandelt sie wie oben.

Zur Füllung solcher Pfannkuchen kann man benutzen: Eingemachte Johannis- oder Himbeeren, Marmelade von Aprikosen, Pflaumen, Kirschen, Himbeeren u. s. w., Apfelmuß mit Mandeln und kleinen Rosinen u. s. w.

Die Füllung darf nicht zu dick sein, man verdünnt sie wo nöthig mit Wein, Rum u. drgl.

Man kann diese Pfannkuchen natürlich auch weniger reich backen; ein Verhältniß von etwa $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 Eier und 2 Dotter, mit wenig Zucker u. s. w., giebt wohlschmeckende Kuchen, die weniger fett sind.

Schmeißfliegen im Sommer vom Fleisch abzuhalten. — Man reibe das Fleisch mit dem bekannter Suppenkraut Dragum oder Estragon. Es hält die Fliegen vom Fleische ab, und das Fleisch erhält überdies einen angenehmeren Geschmack dadurch.

Schmierseife zu machen. — 16 Quart starke Lauge, 8 Pfund reines Fett und $1\frac{1}{2}$ Pfund Harz koche man in einem großen Kessel. Fängt die Masse an aufzuwallen, setze man etwas scharfe Lauge zu und fahre fort, bis alle Bestandtheile sich vereinigt haben. Dann stelle man den Kessel vom Feuer und fülle schwache Lauge hinzu, unter jedesmaligem Umrühren, bis der Kessel voll ist. Durch dies Verfahren erhält man eine gute weiche Seife.

Schmerzstillende Mittel. — Es ist nicht selten, daß kleine Kinder, vorzüglich zur Nachtzeit, ungewöhnlich viel und anhaltend schreien, ohne daß man einen Krankheitszustand an ihnen bemerkt, oder sie zu beruhigen im Stande ist. Die Ursachen zu diesem lästigen Schreien sind entweder Hunger oder Schmerz und Mißbehagen, oder auch Verwöhnung. Sie sind nicht schwer zu erforschen. Schreit das Kind aus Hunger, so saugt es an dem Finger, den man ihm in den Mund steckt, und es wird ruhig, sobald es Nahrung erhält.

Schreit das Kind aus Schmerzen, so ist der Ton des Geschreies durchdringender, es nimmt die dargebotene Nahrung nicht an, bewegt sich mit Händen und Füßen und wird dabei ganz dunkelroth und bläulich. Um zu erfahren, ob das Kind Schmerzen empfindet, entkleidet man es in einem warmen Zimmer. Findet sich hierbei kein Druck von fest anliegenden Binden rc., so ist ein inneres Leiden zu vermuthen. Zieht das Kind die Schenkel an den Leib und stößt die Füße wieder mit Anstrengung von sich, schreit dabei plötzlich auf und wird abwechselnd wieder ruhig, so leidet es an Blähungen, welche sogleich ein warmes Klystier von Kamillenthee, warme Bekleidung des Kindes überhaupt, Auflegen warmer Tücher auf den Unterleib und ein gelindes Frottiren des letzteren erfordern. Nach jeder abgehenden Blähung wird das Kind ruhiger. Ist das Schreien des Kindes mit Fieberhitze, Husten, Brechen rc. verbunden, so deutet dies auf einen krankhaften Zustand, gegen welchen ärztliche Hilfe zu suchen ist.

Gewöhnlich wird das Schreien der Kinder durch Krämpfe hervorgerufen, welche am besten durch eine Messerspitze Hufeland'sches Kinderpulver, mit Fenchelthee gegeben, sehr bald gemindert werden.

Fenchelthee den Wöchnerinnen, so wie dem Kinde zu trinken gegeben, ist vorzüglich gut.

Vor der Anwendung sogenannter beruhigender Mittel, z. B. einer Abkochung von Mohnköpfen u. dgl., die sehr gefährliche Folgen haben können, hüte man sich.

Laudanum sollte nur unter Verordnung eines Arztes gegeben werden. Die Dose ist für einen Erwachsenen von fünfzig bis zu dreißig Tropfen; für ein dreijähriges Kind zwei Tropfen; ein sechsjähriges fünf bis acht Tropfen, und sollte nie einem Säugling gegeben werden.

Rheumatisches Liniment besteht aus Benzine, vier Unzen; Kamphertinktur, zwei Unzen; Opiumtinktur, eine Unze; Chloroform, eine Unze; mische es. Benetze ein Stück Tuch oder Flanell mit dem Liniment und lege es auf den leidenden Theil; decke dann eine Serviette mehrere Male übereinander-geschlagen darüber, und binde oder presse es sanft an, so lange der Patient den brennenden Schmerz ertragen kann. Es wird keine Blasen ziehen.

Godfrey's berühmtes Cordial. Vor vielen Jahren wurde dieses so werthvolle, einfache und doch so beruhigende Compound von England importirt. Damit jede Mutter wissen möge, wie man es bereitet und dadurch Ausgaben spare, wollen wir es hier veröffentlichen.

Man nehme eine Pint von einfacher, dunkler, dicker Molasse—keine raffinirte oder Syrup-Molasse,—eine Pint Wasser, zwei Unzen bestes Laudanum, zwei Unzen besten Alkohol, zwei Unzen Tartarsalz und zehn Tropfen Sassafrasöl. Man schüttele Alles gut durcheinander und fülle es auf Flaschen. Die ganzen Kosten werden etwas über fünfzig Cents betragen, und doch erhält man daraus soviel, als man je von einem Druggisten kaufen kann, nämlich nicht weniger als für vier Dollars! Die Hälfte dieser Quantität kann man für ungefähr einen viertel Dollar machen, und so erhält man für zwei Dollars werth Cordial, anstatt so viel für zwei kleine Flaschen in der Apotheke zu bezahlen. Ein großer Gewinn!

Das Obige ist das Original-Recept von Dr. Benjamin Godfrey, von London, welcher dieses einfache Recept erfand, und welches nicht allein als besänftigende Herzstärkung für Säuglinge anerkannt ist, sondern auch Erwachsenen in Fällen von Leibweh, Bauchgrimmen und starker Abführung die beste Abhülfe gewährt.

Fußbäder leisten endlich gute Dienste bei Kopfschmerz, Schwindel, Ohrensausen, Brust-, Magen- und Rückenschmerz nach Erkältungen. Nur bei fließendem Schnupfen ist ein Fußbad nicht rathsam.

Man mache es wie folgt:

Das Wasser wird mit 2 Händen voll Kochsalz vermischt, oder bei sehr dringenden Fällen mit 2 Loth gestoßenem Senfsamen abgekocht und nur ganz lau etwa von der Wärme der frisch gemolkenen Milch als Fußbad benutzt. Die Füße müssen sich bis zur Wade im Wasser befinden und sollen nur eine Viertelstunde darin bleiben. Dann lasse man sich mit einem wollenen Tuche abreiben; am besten ist es, man geht sofort in's Bett.

Schminken. — Die Schauspieler auf der Bühne pflegen sich zu schminken, wie wir wissen, um ihrem Gesicht dadurch den Ausdruck geben zu helfen, den ihre Rolle erheischt; allein auf der Bühne des gewöhnlichen Alltagslebens wird bei weitem noch mehr Schminke consumirt, als auf dem Theater. Schönheiten, welche der Schminke bedürfen, sind krank, und leider giebt es der kranken, der Schminke bedürfenden Schönheiten heut zu Tage bei weitem mehr, als der gesunden ungeschminkten Naturschönheiten.

Wer eine fahle, graue ꝛc. Blässe durch Schminke zu verdecken wünscht, der möge Folgendes beherzigen:

Eine kranke Gesichtsfarbe ist nur ein Zeichen innerer Krankheit, und eine verständige Lebensweise könnte daher oft mehr thun, die natürliche Farbe der Gesundheit zu sichern, als äußere Schminkmittel.

Die käuflichen Schminkmittel enthalten meistens giftige Substanzen, und ihr fortgesetzter Gebrauch macht daher das Uebel immer schlimmer. Man benutze daher diese Verschönerungsmittel nicht leichtsinnig, übertreibe das Schminken überhaupt nicht zur Lächerlichkeit und hüte sich ganz besonders vor schädlichen und giftigen Schminken.

Unschädliche Schminken sind folgende:

Weiß. — 1. Poudre de riz, Reismehl, das man leicht selbst bereitet dadurch, daß man reinen Reis auf das feinste pulvert und wiederholt durch Musselin siebt.

2. French blank, feingeschlämmter Speckstein oder Talg; eines der besten Schminkmittel, da es kein schädliches Metall enthält und die Farbe nicht ändert.

3. Violet powder, ein in England viel gebrauchtes und unschädliches Teint- oder Toilettenpulver, besteht aus 24 Theilen feinem Weizen- oder Reisstärkemehl, Veilchenwurzelpulver, 4 Theile, parfümirt mit Citronenöl, $\frac{1}{16}$ Theil, Bergamott- und Gewürznelkenöl, von jedem $\frac{1}{32}$ Theil.

Roth. — 1. Fleur de rose, flüssige Rosenschminke. Man gieße auf $\frac{1}{2}$ Loth besten Carmin 1 Loth Salmiakgeist, schüttele es täglich einigemale gut, gieße dann am dritten Tage dazu Rosenwasser 1 Pint und guten Rosenesprit 1 Loth, schüttele tüchtig durcheinander, lasse acht Tage gut verkorkt stehen und gieße dann die fertige Rosenschminke klar ab in kleine Gläschen.

NB. — Der frische Saft der Runkelrübe ist ein sehr billiges und gutes rothes Schminkmittel.

2. Feste rothe Schminke. Man vermische 1 Theil feinsten Carmin oder Safflorroth mit 16—24 Theilen feinstem Talgpulver, indem man mit etwas Alkohol befeuchtet. Diese Verhältnisse sind verschieden, je nachdem die Schminke für Brünette oder Blondinen bestimmt ist.

NB. — Als das feinste rothe Schminkmittel, das zugleich unschädlich ist, gilt das Carthamin (aus den getrockneten Blüthen der Pflanze Carthamus tinctorius), das indessen theuer und selten unverfälscht zu haben ist.

3. Rosenpulver. Feinstes Reismehl (oder reine Stärke), 244 Theile, zerreibe man auf's innigste mit bestem Carmin, $\frac{1}{8}$ Theil und dufte die Mischung ein mit Santalholzöl, $\frac{1}{4}$ Theil und eben so viel Rosenöl. Dies Letztere ist mehr ein Toilettenpulver als eigentliches Schminkmittel.

Schnecken, Mittel gegen dieselben. — Man treibe Enten auf die angegriffenen Saaten.

Man streue geschnittenes, süßes Obst, oder geschnittene Möhren an die Orte, wo sich die Schnecken aufhalten und lege Brettchen darüber. Früh trifft man die Schnecken darunter an und man kann sie dann tödten.

Man bestreut die Saaten wiederholt Abends mit gebranntem, zerfallenem Kalk.

Man streut eine Mischung auf die Saaten, bestehend aus ¾ Gyps und ¼ Holzasche.

Wenn man die Schnecken mit Terpentin-Oel benetzt, so sterben sie augenblicklich.

Man bespritzt die angegriffenen Saaten mit einer schwachen Auflösung von Potasche oder Lauge, welche schon zur Reinigung der Wäsche gedient hat und versetzt sie mit etwas gelöschtem Kalk.

Man vermischt mit 2 Pfd. Wasser 1 Tropfen Salmiakgeist oder Seifensiederlauge und besprengt damit die Beete.

Man lege abgeschälte Weidenruthen dahin, wo die Schnecken ihr Hauptquartier haben. Sie versammeln sich auf den Ruthen und können leicht getödtet werden.

Man streut gleich nach der Saat auf die Samenbeete feingesiebte Asche mit etwas Ruß und Kalk gut gemischt, so lange der Thau liegt, oder nach einem Regen.

Man löst in 1 Quart Branntwein 3 Loth Teufelsdreck auf und gießt so viel Wasser zu, daß circa 4 Metzen Samen damit angefeuchtet werden können. Man säet den so angefeuchteten Samen aus.

Man legt die abgeblühten Stengel der Kaiserkrone in die Beete. Die Schnecken sammeln sich auf denselben und können dann leicht getödtet werden.

Man streut Abends Kleie in die Beetfurchen und bedeckt dieselbe mit Kohlblättern oder Ziegel. Die Schnecken verkriechen sich darunter.

Man wendet für jeden Acker ein Gemisch von 80 bis 100 Pfd. gebrannten und gemahlenen, kalkfreien Gyps und 4—5 Pfd. englische Schwefelsäure mit einer gleichen Gewichtsmenge Flußwasser verdünnt an.

Man pflügt einmal mehr als gewöhnlich, und zwar ganz seicht, um das Unkraut zu vertilgen und säet erst im October.

Man läßt Kalk von möglichst frischer Beschaffenheit an 6—7 Abenden, wo Mondschein ist, an einem geeigneten Orte liegen, damit er zerfällt. Gegen 7 Uhr Abends streut man diesen Kalk bei milder, nicht stürmischer Witterung gegen den Wind aus.

Pulverisirtes Salz tödtet die Schnecken ebenfalls, wenn man die von ihnen besetzten Stellen damit bestreut.

Schnupfen zu heilen gelingt durch die Einathmung des Dunstes von Jodintinktur. Man nimmt das Fläschchen, worin sie ist, in die Hand und hält es unter die Nase. Die Wärme der Hand läßt die Tinktur verdunsten. Die Einathmungen sind alle drei Minuten zu machen und bald werden alle Anzeichen der Krankheit verschwinden. Jenes lästige Uebel kann auch wirksam dadurch geheilt werden, daß man einfach die Nase, Stirn und die inneren Flächen der Hände und Füße mit Baumöl salbt, wenn man zu Bett geht.

Schönheitsmittel. — In Bezug auf diese sagt eine verständige Autorität: „Es giebt nur zwei Mittel, durch welche man seinen Körper wirklich und dauernd verschönern kann. Das eine derselben heißt: Sorge für die Gesundheit; das andere: Ausbildung des Herzens und Geistes."

So sehr wahr auch diese Worte sind, so versteht man im Leben doch gewöhnlich ganz andere Dinge unter „Schönheitsmittel", denn die Meisten glauben

das Rechte zu finden, wenn sie von Industriespekulanten irgend ein Schönheitswasser, Schönheitspulver, eine Schönheitsseife oder drgl. kaufen. Daß die meisten derartigen käuflichen Mittel, welche die äußere Haut auf irgend eine Weise schön machen sollen, nicht selten die Haut noch mehr verderbende Stoffe enthalten, oder daß es höchstens ganz werthlose Dinge sind, die man unter einem vielversprechenden Namen als wunderwirkende Geheimmittel feilbietet — Alles dies kümmert die gläubigen Abnehmer dieser zahllosen Cosmetica nicht; im Gegentheile sind diese meist sehr froh, wenn sie wieder ein neues derartiges Schönheitsmittel im Markte entdecken.

Vor allen derartigen käuflichen Schönheitsmitteln ist nun aber im Allgemeinen zunächst sehr zu warnen. Wer um seine Schönheit, d. h. Schönheit der Haut, Teint u. s. w. besorgt ist, der sei vor allen Dingen wahrhaft besorgt um seine Gesundheit überhaupt. Eine besondere Hautpflege kann natürlicher Weise nur einen Theil der verständigen Gesundheitspflege überhaupt bilden, und in diesem Falle sind sehr wenige Mittel ausreichend, einen gesunden Teint zu erhalten und zu verschönern.

Reines kaltes Wasser, jeden Morgen angewendet zu Abwaschungen, und danach kräftiges Abreiben mit einem groben, wenn auch weichem Leinentuche, bis die Haut wieder vollständig trocken ist, bleibt das Hauptmittel einer verständigen Hautkultur. Diesem Mittel verdankte die berühmte Ninon de Lenclos die Erhaltung ihrer Reize bis in ein hohes Alter.

Borax gilt als Schönheitsmittel; als mildes Alkali verseift und neutralisirt es die etwa krankhaften Hautfette u. s. w. Man benutzt es als Waschwasser des Morgens, indem man 1 Theil Borax in etwa 12 Theilen Wasser gelöst anwendet, und dann nach etwa 5 Minuten mit gewöhnlichem Wasser ohne Seife abwäscht.

Benzoe hat ebenfalls einen populären Ruf als Teintmittel. Bekannt ist eine Mischung der Tinktur desselben mit Wasser, als s. g. Jungfernmilch, die ein beliebtes Waschmittel der Frauenwelt bildet. Man mischt zu diesem Zwecke 1 Theil Benzoetinktur mit 10 bis 30 Th. Rosen- oder Orangenblüthen-Wasser, oder noch besser Mandelmilch, und der gelegentliche Gebrauch desselben ist zweckmäßig, wo man einen durch Blutfülle der Haut ꝛc. unrein gewordenen Teint zu verbessern wünscht. Als sehr wirksam gilt die Verbindung dieses Mittels mit Borax, wie z. B. in folgendem Wasser, welches als Teintverschönerungsmittel besonders empfohlen wird.

Boraxwaschwasser. Man löse 1 Quentchen Borax in 8 Unzen Rosenwasser auf und mische damit durch wiederholtes gutes Umschütteln 2 Quentchen Benzoetinktur. Abends und Morgens etwa 2 Theelöffel voll auf ein Handtuch gegossen und das Gesicht ꝛc. damit abgerieben. Für öftern Gebrauch gebe man zu der Boraxlösung anstatt der Benzoelösung gutes kölnisches Wasser.

Mandelkleie. Schon in alten Zeiten wurde, wo nicht Seife vertragen wurde, oft ein Brei aus zerstoßenen bittern Mandeln und Milch als Waschmittel angewendet. Heut zu Tage werden die Mandeln in ausgedehntester Weise zu Toiletten-Waschmitteln benutzt, namentlich wo die schärferen und schlechtbereiteten Seifen für eine bereits spröde Haut zu reizend sind. Die käuflichen Mandelseifen, Mandelkleien u. s. w. enthalten aber meist gar nichts

von Mandeln und sind nur parfümirt mit etwas künstlichem aus Steinkohlentheer fabrizirtem Bittermandelöl. Ein gutes Waschpulver mit Mandeln (Mandelkleie) bereitet man nach folgender Vorschrift:

Süße Mandeln, 12 Theile, und bittere Mandeln, 4 Theile, befreie man von den Schalen, trockne sie dann wieder gut und zerstoße sie zum feinsten Pulver. Dazu mische man feinstes Veilchenwurzelpulver, 10 Th., Weizenmehl, 10 Th., trocknes kohlensaures Natron und Borax, von jedem 1 Theil und parfümire die Mischung mit etwas Eau de Cologne oder einer beliebigen feinen Essenz. — Bei der Anwendung zerrühre man erst eine kleine Quantität des Pulvers mit etwas Wasser zu einem gleichmäßigen Brei, mit dem man Gesicht, Hände ꝛc. einreibt, und den man dann später mit mehr Wasser verdünnt.

Wiener kosmetisches Wasser. Ein ganz ausgezeichnetes Mandelwaschmittel unter diesem Namen bereitet man auf folgende Weise: Mandeln 15 Theile zerstampft man und zerreibt sie gut mit 62 Th. Orangenblüthenwasser und 62 Th. Rosenwasser, läßt kurze Zeit stehen, preßt dann aus und fügt dazu Borax, 1 Theil, Benzoetinktur, 2 Theile.

Glycerin wird benutzt zu Einreibungen in die Haut, wo dieselbe sehr trocken, spröde und rissig ist; man wendet dasselbe, mit gleichviel Wasser verdünnt, Abends als Hautsalbe an oder auch wie in folgendem Glycerin-Waschwasser: Man 1 Theil löse feinen Borax in Orangenblüthenwasser, 180 Th., auf, füge dazu Glycerin 12 Theile und etwas Orangenblütheneſſenz oder drgl.

Cold-Cream wird benutzt wie das vorhergehende, um eine rauhe, trockene ꝛc. Haut zart und geschmeidig zu machen; man bereitet dasselbe wie folgt: Man schmilzt in gelinder Wärme je 1 Theil weißes Wachs und Wallrat, fügt dazu frisches fettes Mandelöl, 16 Th., entfernt die Mischung aus der Wärme und reibt während des Erkaltens 12—16 Theile Rosenwasser darunter; man parfümirt nach Belieben mit Rosen-, Orangenblüthen- ꝛc. Oel.

Glycerin-Cream. Man schmilzt Wallrat 4 Qtch., weißes Wachs 1 Qtch., Mandelöl 2 Unzen zusammen, und rührt während des Erkaltens 1 Unze Glycerin dazu und parfümirt nach Belieben.

Tausende derartige Creams und Pomaden kommen im Handel vor: Pomade divine, P. de Venus, P. de Hebe, Gold-Cold-Cream, u. s. w.; — aber man vermeide doch womöglich diese Präparate mit all diesen überschwenglichen Namen, denn man ist meistens sicher, nur ein ranziges, wenn auch leidlich parfümirtes Fettgemisch zu kriegen; man bereite sich derartige Dinge selber, aber NB. brauche sie verständig! d. h. man salbe sich nicht alttestamentarisch, sondern natürlich — wie etwa die Fettdrüsen der Haut dieselben geschmeidig machen. Man lasse diese Fette, reichlich aufgetragen, nicht etwa ranzig werden auf der Haut; wer sich stark salbt, muß sich auch stark waschen. Die Orientalen salben sich viel, allein sie nehmen auch viele warme Bäder, und so brauche man wenigstens lauwarme Abwaschungen des Abends und kalte Waschungen des Morgens, wenn man von derartigen Hautsalbungen einen Nutzen haben will.

Einige populäre Schönheitsmittel sind noch die folgenden, die jedenfalls unschädlich sind.

Buttermilch zu Waschungen angewendet.

Eigelb mit Lindenblüthenwasser zu einer Emulsion gemacht.

Meerrettig-Abkochung in Milch gebrauchen die Damen in Schweden als Schönheitswaschwasser.

Gurkenmilch, d. i. der ausgepreßte Saft der Gurke, hat einen weit verbreiteten Ruf als Teintmittel. So giebt es im Handel schon Gurkenpomade, Gurken-Cold-Cream.

Gegen die verschiedenen Hauterkrankungen, welche auf mannigfaltige Weise den Teint unschön machen, werden im Handel ebenfalls eine Menge Mittel als zuverlässig rc. ausgeboten, vor deren Gebrauch indessen nicht dringend genug gewarnt werden kann. Bei schweren Hautleiden wird man immer am besten thun, einen verständigen Arzt zu Rathe zu ziehen. Bei Neigung zu Röthe, gelblichen Schattirungen u. s. w. thun die oben angegebenen Borax-Waschungen gute Dienste; wo die Röthe rc. stärker, mit kleinen Pusteln auftritt, benutze man noch Kampher, als Kampherseife oder Kampher-Cold-Cream, den man erhält, wenn man bei der Bereitung des Cold-Creams, nach der oben mitgetheilten Vorschrift, neben 1 Theil Wachs und Wallrat noch 2 Theile Kampher mitschmilzt und dann weiter verfährt, wie angegeben. Ein sehr gutes Mittel übrigens, das gegen vielerlei krankhafte Zustände der Haut wesentliche Dienste leistet und das man ohne Gefahr anwenden kann, ist das s. g.

Kummerfeld'sche Waschwasser, welches man dadurch bereitet, daß man 1 Unze Schwefelblüthe mit 1 Scrupel Kampher in 10 Unzen Rosenwasser oder gewöhnliches Wasser vertheilt und gelegentlich aufgeschüttelt, als Waschwasser benutzt; es ist wirksam gegen mancherlei Flechten, Finnen, Mitesser u. s. w. Nachdem dieses Wasser umgeschüttelt ist, werden die betreffenden Hautstellen Abends damit gewaschen, nicht abgetrocknet und am andern Morgen der auf der Haut haftende Schwefel trocken abgerieben.

Schrauben in Plasterwänden zu befestigen. — Wie man Schrauben in bloße Gypswände, ohne Rückhalt in Holz, einsetzen kann, lehrt folgendes Verfahren: Man vergrößert das Loch um das Doppelte der Dicke der Schraube, füllt dasselbe mit einer solchen Gypsmischung aus, wie man solche zur Befestigung von Lampenständern gebraucht, dreht dann die Schraube in diese weiche Ausfüllung und läßt dieselbe dann dicht werden. Sobald sich diese Ausfüllung dann vollkommen gesetzt hat, wird die Schraube so festsitzen, daß sie Bilder und dergleichen halten kann.

Schuhwichse, Stiefelwichse. — Man nehme 32 Th. gebranntes Elfenbein, 16 Th. Syrup, 8 Th. Baumöl, mischt dies tüchtig durcheinander und gießt unter stetem Umrühren 16—32 Th. Bier oder Essig dazu. Dann gießt man noch in kleinen Mengen 8 Th. Vitriolöl (oder Schwefelsäure) unter beständigem Umrühren dazu. Diese Wichse giebt guten Glanz. Wer indessen die schlimme Wirkung der Schwefelsäure auf das Leder fürchtet, lasse diese fort, nehme dafür noch Syrup und koche die übrigen Ingredienzien, wie sie oben



angegeben, kurze Zeit unter Umrühren auf dem Feuer und man erhält ebenfalls eine gute Wichse.

Lederschmiere. Man übergießt 2 Loth gepulvertes arabisches Gummi, 2 Loth geschabte Seife mit ½ Pint Regen- oder Flußwasser, und wenn die Auflösung ziemlich vollendet, bringt man 2 Loth Wachs dazu und kocht auf gelindem Feuer unter Umrühren bis Alles vollständig gelöst ist; rührt dann nach und nach ¼ Pint Leberthran dazu, und schließlich bis zur gehörigen Schwärze fein gestoßenes Beinschwarz oder Kienruß, entfernt vom Feuer und rührt das Ganze bis zum Erkalten. Es wird wenig, gut, aber nicht zu dick aufgetragen, und dann mit anderer Bürste der Glanz hervorgerufen.—Nach Dr. Weiß in Gernsheim giebt diese Wichse schönen Glanz und erhält das Leder besser als irgend eine andere.

Wichse, die auch für lackirtes Leder sich eignet. Man löse 5 Th. Stearin in 7 Th. erwärmtem Terpentinöl auf und mische dann 3 Th. guten Kienruß dazu und rühre das Ganze bis zum völligen Erkalten. Hiervon wird ein wenig auf ein Läppchen genommen und damit das Glanzleder tüchtig abgerieben. Polirt man dann noch mit einem reinen Leinwandläppchen recht sauber nach, so färbt die Schwärze nicht mehr ab und kann sie daher unter dieser Bedingung selbst für Gürtel u. drgl. benutzt werden.

Schwämmchen bei kleinen Kindern zu entfernen. — Die Schwämmchen entstehen bei kleinen Kindern meistens aus einem Sauerwerden der Milch in den feinen Drüsen der Mundhöhle, wodurch Geschwürchen erzeugt werden. Man löse ¼ Loth Borax in 2 Loth Rosenhonig auf und bestreiche mittelst eines Haarpinsels oder einer Feder damit täglich 5 oder 6 Mal die Mundhöhle. Es ist auch dienlich, die Brustwarze der Mutter oder Amme damit zuweilen zu bestreichen. Sollten sich die Schwämmchen bis tief in die Höhle hinab erstrecken, gebe man dem Kinde täglich einige Mal eine Messerspitze voll kohlensaurer Magnesia ein.

Haben die Schwämmchen schon überhand genommen, so wird der Mund mit einer Abkochung von weißen Rüben, oder einem Salbeiaufguß, worin ein wenig Salmiak aufgelöst worden, täglich zu wiederholten Malen ausgewaschen. Erstrecken sich aber die Schwämmchen bis in den Schlund hinab, so sind schleimige Mittel, als Mandelmilch mit arabischem Gummi, Salep-Abkochung innerlich zugleich zu geben und auch schleimige Klystiere, mit einem Zusatze von Kalkwasser anzuwenden. Sollten die Schwämmchen braun werden und in Brand übergehen, so wird ein gelindes Abführmittel von Rhabarbar gegeben und der Mund mit einer Abkochung von 4 Loth Weiden- oder Eichenrinde, ½ Quentchen rothen Myrrhen, 2 Quentchen Salbeiblättern mit 12 Loth Wasser bis zur Hälfte eingekocht und nach dem Durchseihen durch Leinwand mit 1 Quentchen Salmiak und etwas Honig versetzt, öfters ausgewaschen. In solchen Fällen ist es jedoch rathsam, ärztliche Hilfe zu suchen.

Schwamm-Vertreibung an Wänden und Schränken. — Man thut 2 Loth Elami-Harz oder Pottlack und 8 Loth Schellack, letzteren möglich fein gestoßen, mit ¾ Quart 90grädigem Weingeiste in eine Glasflasche, verschließt diese mit einem fein durchbohrten Kork und hängt sie dann in einen Kessel mit kaltem Wasser, das man allmälig zum Kochen bringt, ¼ Stunde kochen

läßt und dabei die Flasche öfters umschüttelt. Dieser Firniß ist auf Schränke u. s. w. anwendbar.

Wenn man demselben so viel trockene Buchenasche zusetzt, daß er die Consistenz einer Oelfarbe erhält, so kann man damit auch feuchte und stockige Wände bestreichen, um sie vor dem Ansetzen des Schwammes zu schützen. Man muß jedoch den Putz zuvor abschlagen und sie mittelst eines Kohlenbeckens so viel als möglich trocknen, ehe man sie anstreicht.

Schwarzkochen der Speisen in neuen eisernen Gefäßen zu verhüten. — Man fülle die Geschirre mit lauwarmem Wasser an, träufle nach und nach unter beständigem Umrühren auf etwa 9 Maß Wasser 2 bis 3 Quentchen concentrirte Schwefelsäure ein und lasse diese Flüssigkeit zwei Stunden lang stehen. Hierdurch wird bewirkt, daß sich alle lockern Eisentheile unter starkem Aufbrausen auflösen. Nach dem Ausleeren des Topfes wird derselbe mit feinem Sande tüchtig ausgerieben und nochmals mit Wasser angefüllt, dem man einige Hände voll feine Holzasche beigemengt hat. Dieses Wasser bleibt ½ Stunde im Topfe stehen. Dann kann jede Speise in dem Gefäße gekocht werden, ohne befürchten zu müssen, daß diese schwarz werde.

2. Auch soll man diesem Uebelstande vorbeugen können, wenn man in solchen Töpfen Kaffeebohnen brennt.—Zu dem Ende schüttet man die rohen Kaffeebohnen, statt in einen Brenner, in den eisernen Topf und brennt sie hier unter fortwährendem Umrühren, bis sie die bekannte braune Farbe angenommen. Speisen in so zuvor behandelten eisernen Töpfen sollen durchaus nicht mißfarbig werden.

Schweinezucht betreffend. — Gegen die Finnen, die bei Schweinen häufig vorkommen, giebt man täglich ein Pulver aus ½ Loth Spießglanz, ½ Loth Kochsalz und ½ Loth Schwefelblumen bestehend, auf's Futter gestreut.

Mittel gegen den Durchfall. Dieser entsteht häufig durch Erkältung und sauer gewordenes, nasses Fressen. Man muß das kranke Thier möglichst warm halten, trockene Streu legen, sowie nur gesundes, trockenes Futter geben. Außerdem bewährt sich ein Pulver aus ½ Loth Tormentillwurzel und ½ Loth Columbowurzel täglich auf's Futter gestreut.

Mittel gegen den Hinterbrand. Man nimmt: 2 Quentchen Kampher, 1½ Loth Salpeter, 1½ Loth Salmiak, 1½ Loth Wachholderbeeren, 4 Loth Glaubersalz.

Dieses Alles zu Pulver gestoßen, in 16 Theile getheilt und jedem Schweine ein Paquetchen, Morgens und Abends, mit etwas lauem Wasser angerührt, eingegeben. Die Lenden reibt man mit einer Salbe aus 2 Quentchen spanisch Fliegenpulver, 1 Loth schwarzer Seife und 3 Loth Schweinefett täglich ein Mal ein.

Mittel gegen Borstenfäule. Unreinlichkeit ist eine der Hauptursachen dieser Krankheit, deshalb muß man die Thiere öfters mit einer Bürste und Wasser, in welchem etwas schwarze Seife aufgelöst ist, waschen. Ferner kocht man Eichen- und Weidenrinde, von jedem ¼ Pfund, mit 4 Quart Wasser eine Viertelstunde lang und giebt jedem Schweine täglich ½ Quart dieser Abkochung zum Saufen. Außerdem streut man den kranken Thieren etwas gestoßene Wachholderbeeren auf's Futter.



Mittel gegen das Verfangen. Hiervon ist meistens allzugieriges Fressen die Ursache. Die Thiere haben ein trauriges Aussehen, keine Freßlust, kalte Ohren. Man lasse ihnen zuerst zur Ader und gebe zweimal täglich ein Loth von folgendem Pulver: 1 Loth Enzianwurzel, 1 Loth Wachholderbeeren, 1 Loth Anissamen, 1 Quentchen Kampher, 1 Quentchen Schwefel.

Mittel gegen den Husten. Derselbe entsteht meistens durch Erkältung und es ist deshalb nöthig, die Thiere in einem warmen trockenen Stalle zu halten. Folgende Latwerge ist ein vorzügliches Mittel zur Herstellung. Man nehme 4 Loth Süßholz, 2 Loth Fenchelsamen, 1 Loth Schwefelblume, 1 Loth Anis, alles gröblich gepulvert, und mache diese Substanzen mit ¼ Pfund Honig und etwas Wasser zu einer Latwerge. Hiervon gebe man jedem Schweine einen halben Löffel voll täglich.

Mutterschweine von dem Auffressen der Jungen abzuhalten. Diese Naturwidrigkeit, die gleich nach der Geburt stattfindet, kann man leicht dadurch beseitigen, daß man die Ferkel öfter mit warmem Essig räuchert.

Schweine, auf der Mast stehende, bei gutem Appetit zu erhalten. Man giebt jedem Stück täglich 2 Hände voll Hafer, den man folgendermaßen einzusetzen hat. Man bringt so viel Hafer, als für drei Tage erforderlich ist, schichtweise mit Salzlagen in ein Gefäß und gießt ein wenig Wasser darauf.

Schweinemästung. 1. Ein wenig Brodsauerteig wird mit lauem Wasser in einer mit Roggenmehl angefüllten Schüssel zu einem dicken Teig gemacht und an einen warmen Ort gestellt. Nach erfolgter Gährung macht man den Teig in einem Bottiche mit 6 Peck Mehl und lauem Wasser zu einem dünnen Teige an. Während derselbe gährt, kocht man ¾ Bushel Kartoffeln mit möglichst wenig Wasser, zerdrückt sie gut, schüttet die Masse so heiß als möglich in den gährenden Teig und arbeitet Alles gut durcheinander. Man kann auch einige Hände voll Salz beifügen. Zum Füttern verdünnt man den Teig mit etwas Wasser oder saurer Milch und zwar macht man ihn im Anfange dünner, später etwas dicker. Man füttert damit täglich drei Mal.

2. Wenn man bis zu ⅓ Hafer mit dem Mastkorn zusammenschrotet, so bewirkt derselbe, daß die Schweine das schwere Korn besser verdauen, den Appetit weniger leicht verlieren, stärker fressen und sich deshalb besser mästen.

3. Ein gutes Mastfutter bereitet man folgendermaßen: Man mengt nicht ganz gar gekochte Kartoffeln mit Erbsen in einem großen Gefäße zusammen (statt Erbsen kann man auch Haferschrot nehmen), übergießt das Gemenge mit heißem Wasser und läßt es in Säuerung übergehen.

4. Man dämpft Kartoffeln, brüht Gerstenschrot auf und rührt 1½ bis 2 Peck dieses Schrotes mit den Kartoffeln zusammen. Das Futter läßt man 24 Stunden stehen, ehe es verfüttert wird. Im Fortgange der Mast wird das Maß des Schrotes allmälig verstärkt, das der Kartoffeln vermindert.

Schweinestall, Pflaster für denselben. Gepulverter Kalk wird mit so viel Steinkohlentheer gemischt, daß sich die Mischung stampfen läßt. Ist sie auf dem geebneten Fußboden ausgebreitet worden, so wird Kies darauf geschüttet und eingestampft.

Masern bei Schweinen, wie man sie behandelt. Sondere das Thier von seinen Gefährten und füttere es mit dünnem Haferschleim; gieb ihm einen Theelöffel voll Schwefel jeden Tag mit einem Trank bittersüßen Thee, wel-

ches geschieht, um die Oberhaut in Thätigkeit zu setzen und zu erhalten; wenn der Ausschlag an der Oberfläche nicht wieder erscheint, reibe es mit folgendem Liniment ein: eine Unze Cedaröl, in eine gehörige Menge Alkohol aufzulösen, füge sodann ein halbes Pint Whisky und einen Theelöffel voll Schwefel hinzu. Beinahe alle Hautkrankheiten unter den Schweinen können auf dieselbe Weise behandelt werden.

Schweiße, abmattende. — Bei nächtlichen entkräftenden Schweißen, nach Nervenkrankheiten, sind reine Luft in dem Schlafzimmer und nicht zu warme Bedeckung die wichtigsten Mittel; zugleich dient ein Aufguß von $\frac{1}{4}$ Loth Salbei und 16 Loth Wasser mit etwas Rothwein kalt getrunken. Auch dienen dagegen Speckeinreibungen. Bei Personen, die in leinenem Hemde schlafend schwitzen, hörte das Schwitzen auf, wenn sie ihren Körper unmittelbar darauf mit einer wollenen Decke umwickelten.

Zweckmäßig ist es, den Kindern Abends den ganzen Körper mit Essig zu reiben.

Schwindsucht, Mittel dagegen. — Glycerin soll sich als ein probates Mittel gegen die Schwindsucht erwiesen haben.

Aus Marquette am Obern See wurde berichtet, daß ein Mann, der seit längerer Zeit an der Schwindsucht litt, so daß er bereits dem Tode nahe war, sich dadurch kurirte, daß er von Zeit zu Zeit einen Eßlöffel voll Glycerin einnahm. Der Correspondent behauptet, den Mann kürzlich gesehen zu haben, und sei derselbe gesund. Der „Advocate" macht auf diese Angabe ganz besonders aufmerksam und bemerkt dazu, daß ihm bereits mehrere derartige Fälle berichtet worden seien.

Schwitzen der Hände und Füße zu vertreiben. — Gegen das lästige Händeschwitzen ist zu rathen, eine Zeitlang beständig, auch bei Nacht, lederne Handschuhe zu tragen.

Die Hände täglich zehn bis fünfzehn Mal in lauwarmem Wasser zu waschen.

Man nehme grünes Wachstuch, welches jedoch nicht neu, sondern ein oder mehrere Jahre alt ist, denn ist es alt, so ist es aus dem Grunde besser, daß es nicht anklebt und dadurch die Wirkung verhindert. Aus solchem alten Wachstuch nun werden Sohlen geschnitten; nachdem man jede dieser Sohlen auf die beiden bloßen Fußsohlen gelegt hat, zieht man Strümpfe darüber, läßt sie Tag und Nacht liegen, trocknet sie aber, sowie auch die Fußsohlen jeden Morgen und Abend wohl ab. Nach 10 oder 12 Tagen, wo die Sohlen ihre Kraft zu verlieren anfangen, darf man erst dergleichen erneuern. Weil durch längeres Tragen die Sohle die Form des Fußes annimmt, so muß man sich wohl in Acht nehmen, daß man sie nicht mit einander verwechsle.

Sind einige Wochen verflossen, so wird dieses Mittel den Schweiß der Füße sehr vermindert haben, und hat ihn gewiß nach Verlauf von etwa einem halben Jahre ganz gehoben. Im Winter geben solche Sohlen Wärme und im Sommer kühlen sie angenehm.

Von gefährlichen Folgen ist es gewöhnlich für die Gesundheit, wenn bei Personen, die an den Füßen zu schwitzen gewöhnt sind, dieser Schweiß durch

irgend eine Ursache ausbleibt; man kann ihn aber durch das hier eben mitgetheilte Mittel wieder herstellen.

Scorbut, Mittel dagegen. — Eine Handvoll Bitterklee, Meerrettig und Sauerampfer werden in einem Quart Wasser bis zur Hälfte eingekocht und dieser Absud täglich getrunken, vertreibt in vierzehn Tagen den schlimmsten Scorbut.

Unter den diätetischen Mitteln, welche als Schutz- und Heilmittel des Scorbuts die meisten Zeugnisse für sich haben, steht der Citronensaft obenan.

Einen Trank aus einem Absud von 3 Quentchen englischem Senf, einer Unze Honig und einem Pfunde Wasser, Abends vor dem Schlafengehen genommen, bewirkt starke Transpiration, worauf sich die Kranken gleich Morgens erleichtert fühlen.

Alle Arten saurer Speisen, Sauerkohl u. s. w., sind beim Scorbut dienlich.

Der Scorbut herrscht vorzüglich in feuchten, nassen Gegenden, am Meeresufer, bei schlechter Nahrung, und besteht in einer Neigung der Säfte, in Fäulniß überzugehen.

Die kräftigsten Vorbeugungsmittel gegen den Scorbut sind: Reinlichkeit, warme Kleidung, mäßige, active Bewegung, Aufmunterung, trockene, warme Luft, und frische Nahrungsmittel.

Seide, alter, Glanz zu geben. — Um alter Seide Glanz zu geben, lasse man Kaffeesatz mit Wasser aufkochen, seihe es durch und löse darin etwas arabischen Gummi auf. In diese Mischung taucht man die Seide, ringt sie aus und bügelt sie auf der umgekehrten Seite. Natürlich eignen sich für dieses Verfahren nur dunkle Farben. Helle Farben behandelt man auf dieselbe Weise mit reinem Gummiwasser.

Man nehme zwei rohe Kartoffeln von gewöhnlicher Größe, schäle sie und entferne die Unreinlichkeiten, wenn dieselben Höhlungen haben sollten. Man schneide sie in Scheiben und werfe diese in ein halbes Pint Wasser und lasse sie über Nacht stehen. Am nächsten Morgen wasche man die Seide mittelst eines Schwammes mit dem Wasser und mache sie nicht zu sehr naß, dann wird sie geplättet und das Aussehen der Seide ist sehr gehoben.

Man nimmt Eidotter und schmiert es auf das Zeug wie Seife, wäscht dasselbe mit lauwarmem Wasser so lange, bis es rein ist; dann spült man es wieder in kaltem Wasser ab und läßt es trocknen. Alsdann nimmt man ungefähr für 3 Cts. Gummi Tragant und für 3 Cts. Flohsamen, und läßt es eine Nacht durch in einem Glase mit Wasser stehen, dann kocht man es wie eine dünne Stärke und seihet es durch ein Tuch, zieht das seidene Zeug dadurch und mandelt es zwischen zwei Tüchern, bis es trocken ist.

Seide wäscht man kalt, nie warm. Um ein seidenes Kleid zu waschen, nimmt man 10 Quart weiches Wasser, Seife nach Verhältniß und ein Pint Ammoniak-Flüssigkeit. Mit dieser Mischung wäscht man das Kleid tüchtig durch und spült es in weichem Wasser gehörig aus. Auf diese Weise erhält man den Stoff fast wie neu. Auch unächte Seide kann man in dieser Flüssigkeit waschen; nur gewärtigt man, daß die Farbe sich ändert.

Seife. — 1. Gewöhnliche harte Hausseife. In 3 Gallonen weichem Wasser löse man 5 Pfund Soda auf und rühre darunter 4 Pfund frisch gebrannten Kalk, welcher vorher mit Wasser besprengt und in Pulver zerfallen ist. Man kann diese Mischung kurze Zeit erhitzen oder blos wiederholt gut umrühren und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Morgen gießt man die klare Lauge ab, bringt sie mit 3½ Pfd. Fett auf's Feuer und kocht Alles unter Umrühren so lange, bis es dick ist, füllt dann die Seife zum Abkühlen in ein flaches Gefäß und schneidet sie, wenn kalt, in Stücke.

Anmerkung. — Damit nun aber der Verseifungsprozeß gut gelingt und man aus den angewandten Materialien auch eine gute Seife erhält, hat man noch Folgendes zu beachten:

Hat man eine ätzende oder Seifensiederlauge vorbereitet, die so stark sein soll, daß ein Ei in ihr nicht untersinkt, so füllt man den Kessel, in dem man die Seife kochen will, Anfangs nur bis zu ¼ damit an, damit die Flüssigkeit beim Kochen nicht überlaufe, und setzt das Fett zu; die zurückbehaltene Lauge setzt man später nach und nach während des Kochens zu.

Man erhitzt das Fett mit der Lauge im Kessel ganz allmählig, bei mäßigem Feuer, bis zum Kochen, und kann dann das Feuer verstärken. Das Kochen wird unter beständigem Umrühren und zeitweiligem Zugießen der noch vorhandenen Lauge so lange (etwa 4—5 Stunden) fortgesetzt, bis sich alles Fett mit der Lauge gehörig vereinigt und die Verseifung also vollständig stattgefunden hat, so daß die Masse (Seifenleim) durchsichtig und gallertartig, wie dünner Tischlerleim geworden ist und sich in lange Fäden ziehen läßt.

Dampft man dann diesen Seifenleim bei gelindem Kochen ein, bis er so consistent geworden, daß eine Probe beim Erkalten fest wird, so kann man ausfüllen und erkalten lassen, und erhält dann eine gute harte Seife.

2. Aechte Kernseife und gefüllte Seifen. Nach der vorhergehenden Methode wird hier zu Lande gewöhnlich die Seife bereitet; allein eine solche Seife, wiewohl sie für die meisten Haushaltzwecke genügt, ist noch nicht reine Seife. Um ganz reine Seife, ächte Soda-Kernseife zu erhalten, muß man die wahre Seife von allen fremden Bestandtheilen, am Ende des Seifenkochens, noch trennen, und dies geschieht durch Zufügung von Kochsalz auf folgende Weise:

Hat sich der Seifenleim, wie oben angegeben, vollständig gebildet, so mäßigt man das Feuer und setzt unter Umrühren so lange händevollweiße feingestoßenes Kochsalz zu, bis die Seife körnig wird (daher Kernseife). Man unterhält dann noch das Kochen, zuletzt ohne zu rühren, bis sich die Seife vollständig von der Unterlauge, auf welcher sie schwimmt, abgeschieden hat. Die fertige Seife wird dann in die bekannten Seifenkästen gefüllt, deren Boden durchlöchert und mit Leinwand belegt ist, so daß die Unterlauge abfließen kann. Hier läßt man die Seife vollständig erkalten und hart werden.

Hiernach wird man leicht einsehen, daß man aus der gleichen Menge Fett viel weniger (dafür aber viel bessere) Seife erhält, wenn man sie rein mit Salz ausscheidet, als wenn man dieses „Aussalzen" nicht vornimmt. Man kann aus 100 Pfd. Fett durch Anwendung des Salzes nur ungefähr 150 Pfd. reine Kernseife herstellen; aber ohne dieses „Aussalzen der Seife" kann man aus derselben Menge Fett sehr leicht 200 und mehr, ja bis 500 Pfd.

harte und recht gut aussehende Seife fertig machen. Diese letztere Seife nennt man im Gegensatze zu der Kernseife

Gefüllte Seife, und diese wird heut zu Tage von den Seifenfabrikanten vorzugsweise und immer vollendeter bereitet, d. h. die Seife wird aus Gewinnsucht immer mehr betrügerischer Weise mit Stoffen gefüllt, die eben keine Seife sind. Die Seife wird gar nicht mehr ausgekocht, sondern die unreine Mischung von Fett und Aetzlauge wird nur bis zu einem gewissen Grade erhitzt und gerührt, bis die Masse zähe wird; in dieser gerührten Seife steckt nach dem Erkalten noch die ganze unreine Mutterlauge, ein Ueberschuß von Wasser und ein Ueberschuß von Aetznatron, Salz u. s. w., so daß diese Seife, wenn sie auch sehr hart und schön weiß aussieht, doch meist verderblich bei ihrer Anwendung auf die Wäsche wirkt.

Aber auch die vielen Toiletteseifen, die vielgepriesenen Gesundheitsseifen u. s. w. sind meistens nur derartig präparirte gefüllte Seifen, deren gemeine Mischung durch auffallende Parfüms eingehüllt werden und deren Gebrauch so häufig die Haut verdirbt. Alles dieses sollte ein hinlänglicher Grund sein für Haushaltungen, wo es angeht, eine gute Kernseife selber zu bereiten, zumal man dazu die Fettabfälle aller Art, selbst verdorbenes Fett, Talg, Oel, selbst Speckschwarten und Schinkenknochen u. drgl. m. benutzen kann.

3. Harz-Talgseife, Resin soap. Man kann zu einer solchen gleiche Theile von Colophonium und Talg verwenden, diese beiden erst zusammenschmelzen und dann durch Kochen mit Natronlauge verseifen und die Seife durch Aussalzen von der Unterlauge trennen. Oder: Nachdem man das Fett allein, wie oben, mit der Lauge verseift hat, rührt man das Colophonium in kleine Stücke zerschlagen unter fortgesetztem Kochen dazu, bis sich dasselbe vollständig aufgelöst und verseift hat, wozu man einen Ueberschuß von Natronlauge anwenden muß. Man erkennt die vollständige Verseifung sehr leicht, wenn eine Probe des Seifenleims beim Erkalten sehr rasch fest wird und nach dem Abwaschen der Hände mit derselben, beim Abtrocknen kein harziges Gefühl bleibt.—Besonders schön wird diese Seife, wenn man auf 1 Th. Fett nur ⅓ oder ¼ Harz nimmt.

4. Weiche Seife, Schmierseife, Soft soap. Eine solche wird durch Verseifung der Fette mit Potasche gewonnen. Bekannt ist die im Handel vorkommende grüne Seife, die in Europa mit Kalilauge und Hanföl bereitet wird. In Amerika wird vielfach eine weiche Seife aus Fettabfällen aller Art für den Haushalt bereitet, und zwar meist nach einer Methode, wie sie angegeben wird in folgender

Vorschrift für 1 Barrel weicher Seife. Man bringt in ein starkes Faß 25 Pfund in kleine Stücke zerschlagene Potasche, gießt 4½ Eimer kochendes Wasser darauf, rührt gut um und läßt über Nacht stehen. Dann schöpft man 3½ Eimer voll klare Lauge ab in ein anderes Faß, macht 30 Pfund vorher gereinigtes Fett heiß und gießt es in die Lauge. Man rührt gut um und läßt stehen, bis die Seife sich bildet (etwa in 3—4 Tagen); dann gießt man täglich noch 1—2 Eimer schwache Lauge zu, die man dadurch bereitet, daß man hinlänglich Wasser auf die Potaschen-Rückstände im ersten Fasse gießt.

Anmerkung. — Weiche Seife wird immer nur mit Potasche gemacht und sollte enthalten 6—8 pCt. Potasche, 40—45 pCt. Fett und den Rest Wasser.

Die beste Methode sie zu bereiten, ist: Man löse käufliche Potasche in Wasser auf und macht so starke Lauge, daß ein Ei darauf schwimmt. Solche Lauge bringt man zum Kochen, indem man etwa 4 Pfd. Fett auf je 1 Pfd. der angewendeten Potasche zufügt. Am besten wendet man Anfangs erst einen Theil der Potasche in verdünnter Lauge mit dem ganzen Fette an, und fügt dann erst später den Rest der Potasche zu. Wo man Holzasche hat, kann man eine Lauge von dieser, anstatt der Potasche anwenden. Die ganze Masse sollte während des Kochens beständig gerührt werden. Man kann ein wenig Borax und Harz (wie manche Vorschriften vorschreiben) zufügen, allein man wird gerade keinen besondern Nutzen davon haben. Durch das Kochen erhält man eine weit bessere Seife, als wenn man das Fett blos in die Lauge rührt. Wendet man auf je 3 Pfd. Potasche 1 Pfd. Soda an, so erhält man eine Seife, die viel fester ist.

5. Toilettenseifen, Fancy soaps, u. s. w. Die zahllosen käuflichen Artikel dieser Art bestehen selten aus wirklich guter Seife; wenn sie auch in der Regel ihrer Farbe, Form und Parfüms halber ziemlich theuer bezahlt werden. Namentlich sind viele Gesundheitsseifen der Art der Haut mehr schädlich als nützlich, und die Käufer wundern sich daher oft sehr, daß ihre Haut nach Anwendung solcher gepriesenen Seifen noch spröder und rissiger wird. Sehr zu empfehlen ist es deshalb, wenn man sicher eine gute Toilettenseife und dergl. haben will, sich dieselbe selber zu bereiten.

Man kann zu diesem Zwecke entweder eine bessere Sorte von roher Seife benutzen und mit dem gewünschten Artikel, Parfüms 2c. mischen, oder auch die Seife direkt aus Fett und Lauge bereiten, und dann dem Seifenleim, bevor derselbe erstarrt, zusetzen, was man wünscht. Während man in England mehr die erste Methode befolgt, d. h. durch Umschmelzung schon guter, fertiger Seife, die Toilettenseifen herstellt, so werden dieselben in Deutschland mehr direkt aus den Materialien, und zwar auf kaltem Wege, d. h. ohne Kochen, hergestellt, wobei das Verfahren folgendes ist:

Die wohlgereinigten Fette und Oele werden zum Schmelzen erwärmt und dann die concentrirte, klare und farblose Lauge unter beständigem Umrühren nach und nach zugegossen und das Umrühren so lange fortgesetzt, bis sich ein dicker, gleichmäßiger Seifenleim gebildet hat, der dann in der Ruhe, nach ca. 12 Stunden, zu fester Seife erstarrt. Zu der kalten Verseifung von 100 Th. Fett braucht man 50 Th. Natronlauge von 36—40° B. Zweckmäßiger ist eine Mischung von 45 Th. Natronlauge und 5 Th. Kalilauge.

Folgende Vorschriften lassen sich leicht ausführen, auch für Anfertigung anderer Sorten benutzen.

Honigseife. Gute weiße Talgseife oder venetianische Seife 3 Th. feingeschabt, werden mit Regen- oder weichem Flußwasser angefeuchtet, in einem Porzellangefäße in ein „Wasserbad" gebracht (d. i. auf eine passende Unterlage von Stroh in ein anderes Gefäß mit siedendem Wasser). Wenn hier die Seife unter fleißigem Umrühren zu einem gleichmäßigen Brei vergangen ist, rührt man reinen Honig 1 Th. dazu, erwärmt noch bis das Wasser wieder verdunstet ist, nimmt dann vom Feuer, mischt wohlriechendes Oel nach Belieben dazu und gießt die fertige Seife in Formen aus.

Glycerinseife bereitet man wie die vorige, nur daß man auf 8 Th. bester Hausseife 1 Th. Glycerin zusetzt und beliebig parfümirt.

Mandelseife. Die käufliche hat gewöhnlich nur eine Beimischung von Mandelkleien, oft auch nur feingemahlene Getreidekleie und erhält den bittern Mandelgeruch durch Zusatz des aus Steinkohlentheer fabrizirten Mirban-Oels. Man kann aber leicht eine gute Mandelsefie selber bereiten, wenn man aus süßen und bittern Mandeln eine Emulsion macht, in dieser eine gute Talgseife ganz feingeschnitten auflöst und im Wasserbade wieder abdampft, und mit einigen Tropfen Bittermandelöl parfümirt.

Transparente Seifen bereitet man im Kleinen leicht auf folgende Weise: Man füllt eine passende Flasche mit kleingeschnittener, ausgetrockneter, reiner Talgseife (Kernseife), gießt etwas Alkohol dazu und stellt die Flasche wohlverkorkt auf erhitzten Sand (oder in Wasserbad) und schüttelt gelegentlich, bis alle Seife klar aufgelöst ist. Man fügt einige Tropfen ätherische Oele nach Belieben zu und gießt die flüssige Seife, wenn sie vollständig klar ist, in passende Formen und läßt sie an einem warmen Orte trocknen. Die Seife erhält erst nach 3—4 Wochen vollkommene Durchsichtigkeit. Dies ist eine sehr empfehlenswerthe Seife.

Will man der Seife Farbe geben, so zieht man den Alkohol, welchen man zum Auflösen anwenden will, vorher mit Alkanawurzel, Safran, Cochenille, Curcuma oder drgl. aus.

Setzlinge der Chinesen. — Die Chinesen vermehren ihre Obstbäume nicht durch Kerne, sondern durch Setzlinge, und erhalten dadurch in 3 bis 4 Jahren schon tragbare Bäume. Sie wählen einen Zweig, schneiden die Rinde ⅔ des Umfanges durch und umwickeln denselben mit einem mit Kuhmist bestrichenen Strohstrick, so daß eine Kugel von 5- bis 6maliger Dicke des Zweiges entsteht. Diese Kugel muß feucht erhalten werden; dann entwickelt der Zweig darin neue Wurzeln. Nach zwei Monaten wird der Zweig abgelöst und mit der Kugel in die Erde gepflanzt.

Silber, schwarzgewordenes, zu putzen. — Der Zufall führte zu dem Gebrauch eines äußerst bequemen Putzmittels für Silberzeug, namentlich für silberne Löffel. In Ermangelung anderen heißen Wassers wurde das eben von der vorher geschälten und dann abgekochten Kartoffeln abgegossene Wasser benutzt, um silberne Eß- und Theelöffel zu reinigen, wobei letztere, welche am vorhergehenden Abend zum Essen weicher Eier benutzt und dadurch gelb angelaufen waren, leicht zwischen den Fingerspitzen mit dem Bodensatze von Kartoffelmehl gerieben wurden. Der Erfolg war überraschend, da die Löffel nicht nur rein, sondern auch blank und glänzend wurden, wie sie gewöhnlich nur nach Putzen mit einem der bekannten Putzpulver werden. Durch längeres Stehen sauer gewordenes Kartoffelwasser kann statt der häufig angewendeten und gefährlichen Schwefelsäure zum Putzen kupferner Kessel und anderer kupferner Gegenstände gebraucht werden.

Sodbrennen, Mittel dagegen. — Das Sodbrennen entsteht aus verdorbenem Magen und der dadurch bedingten Säure.

Rohe, getrocknete Eicheln werden zu Pulver zerrieben und mit Wasser eingenommen.

Man nehme alle 2 oder 3 Stunden einen halben Theelöffel voll Magnesia oder Kreide ein und genieße nur leichte Speisen.

Zimmetrinde und Mastix, von jedem ein halbes Loth, wird in einer halben Obertasse voll Wein gekocht und getrunken.

Sodbrennen nach jeder Mahlzeit deutet auf große Magenschwäche und sind Selterswasser mit Rheinwein oder Champagner und Magenpflaster anzurathen.

Zwei Quentchen Johannisbrod, ein Quentchen Kreide und ein halbes Quentchen Muskatnuß klein gestoßen, miteinander eingenommen.

Sommer-Getränke. — Reines kaltes Wasser. Eine Temperenz-Autorität sagt darüber: „Das erste, das beste Getränk, weil das ungefährlichste für Arbeiter, Invaliden, solche, die eine sitzende Lebensweise führen 2c., für alle Zeiten des Tags und der Nacht, ist ein halbes Glas für einmal, wiederholt in 10 Minuten, wenn gewünscht, gewöhnliches kaltes Wasser von der Temperatur der Quelle, des Brunnens, Reservoirs oder Cisterne. Eiswasser ist weit schmackhafter, bringt aber oft den Trinker um."

Bei einigem Nachdenken wird man finden, daß der Temperenzmann eigentlich gar nicht Unrecht hat.

Limonade. Als Stellvertreter der Citronen kann man übrigens auch guten Essig mit dem Zucker anwenden, um ein erfrischendes Getränk zu bereiten.

Fruchtlimonade. 1 Pint Erdbeeren oder Himbeeren (oder beide Früchte gemischt) zerquetscht, dazu den Saft einer halben Citrone und 1 Quart Wasser, wiederholt umgerührt und nach einiger Zeit durchgeseiht und Zucker zugesetzt nach Belieben, ebenso rothen oder weißen Wein. — Sehr fein kann man diese Getränke bereiten, wenn man zu gewöhnlichen Limonaden gute Fruchtsyrupe und Wein zusetzt.

Obstgetränk, angenehm und billig. 5 Gall. Wasser, 2 Pfd. gedörrte Aepfel (oder dergl. Birnen oder Pflaumen), 2 Pfund Rosinen, Alles zerkleinert, 5 Loth Wachholderbeeren oder eine handvoll trockene Fliederblüthen bringt man in ein Faß, rollt dieses täglich ein paar Mal tüchtig um, wonach man gelegentlich den Spund zu lüften hat, wenn die Gährung stark vor sich geht. Nach 4 Tagen ist im Sommer die Gährung ziemlich beendet; man läßt dann einen Tag ruhig liegen und zieht dann Alles klar auf Flaschen. Setzt man jeder Flasche noch etwa 1 Theelöffel voll Zucker zu, so erhält man in kurzer Zeit ein angenehm moussirendes Getränk.

Haus- und Familien-Bier. — 1) Weißbier. Wer ein kühlendes, durstlöschendes, nicht berauschendes und keine Kopfschmerzen verursachendes Weißbier dem theuren Lagerbier vorzieht, kann es sich wohlfeil genug nach folgendem Rezept bereiten:

Man setze 4—5 Gallonen Wasser mit 2 Pfd. gemahlenem Malz, 1½ Pint Molasses und 2 Eßlöffel Salz in einem Kessel (jeder gewöhnliche Waschkessel thut's) auf's Feuer, lasse es eine Stunde lang langsam kochen, und schäume es während dem fleißig. Dann gieße man das Ganze durch ein dünnes Lein-

tuch in einen Zuber. Wenn es so weit abgekühlt ist, daß es eben noch matt lauwarm ist, setze man 3—4 Eßlöffel frische (obergährige) Bierbrauerhefe zu, lasse es 6—7 Stunden gähren, schöpfe mit einem Schaumlöffel sorgfältig den aufgegohrenen Schaum ab, fülle das nun fertige Bier vorsichtig, um nicht den etwa noch verbleibenden Bodensatz aufzurühren, auf Flaschen, wobei man etwa 1½—2 Zoll unter dem Kork leer lassen muß, binde die Korke wie bei Sodawasserflaschen zu und stelle die Flaschen kühl. Schon nach 24 Stunden hat man ein sehr erfrischendes Bier, an Güte dem ordinären oft sauren oder abgestandenen Weißbier, welches man in nur zu vielen Wirthschaften erhält, bei weitem vorzuziehen. Beim Oeffnen der Flasche thut man gut, die Hefe, die (wie bei der Leipziger Gose) aufgeworfen ist, mit einem Messer zu entfernen und das Bier vorsichtig in einen Krug (Pitscher) zu gießen, den Hefenbodensatz in der Flasche zurücklassend. Bei kühlem Wetter hält sich ein Gebräue leicht 10 Tage, bei Sommerhitze doch immerhin 5—8 Tage.

2) Gutes Hausbier (nach Hermbstädt). Um 5 Gall. Bier zu erhalten, kocht man etwas mehr weiches Wasser mit 2 Loth Hopfen (etwa 2 Hände voll) in einem Säckchen ½ Stunde lang, setzt dann ein Quart Zuckersyrup (Molasses) zu, läßt noch einigemale aufwallen und gießt dann in eine Bütte. Sobald die Masse zur Milchwärme abgekühlt ist, mischt man etwa ½ Pint gute Bierhefe dazu, und bringt dieselbe, ehe sie ganz erkaltet ist, in ein reines Faß, wo man dieselbe unter Zugießen von zurückgehaltener Brühe oder lauem Wasser vergähren läßt, was 3—4 Tage dauert. Nach 8—14 Tagen, wenn das Bier vollkommen klar, fülle man es in Porterflaschen (jede mit einem Nelkenkorn versehen) und stelle dieselben vorerst aufrecht, um zu sehen, ob die Pfropfen nicht springen. Dieses Bier, das man stärker oder schwächer, mehr oder weniger bitter machen kann, ist ein erquickendes und wohlschmeckendes Getränk und hält sich in einem guten Keller lange Zeit (namentlich wenn es im März bereitet wird) und wird Vielen sogar besser als Gerstenbier bekommen. Auf alle Fälle hat ein solches — außerordentlich billiges — Bier, ebenso viel Kraft und Nahrung, als das sehr theure Hopfenwasser, was unter dem Namen „Lagerbier“ so viele Abnehmer findet.

Andere Vorschrift. Die Umstände der vorigen Vorschrift werden umgangen, wenn man folgenden Rath eines Praktikers befolgt: Zu 10 Quart kaltem Wasser mische man 1½ starken Hopfenthee und 1½ Pint Molasses; fülle alsbald auf Flaschen und — wenn das Wetter warm ist, kann man am nächsten Tage schon gutes Bier trinken.

3) Cottage Beer. Ein Peck Weizenkleie und 3 Hände voll guten Hopfen kocht man in 10 Gallonen Wasser, bis Kleie und Hopfen niedersinken. Man seiht dann durch ein dünnes Tuch, läßt abkühlen und fügt 2 Quart Molasses zu. Die lauwarme Flüssigkeit bringt man in ein 10 Gallonen Faß, nachdem man einige Eßlöffel gute Hefe zugefügt hat. Sobald die Gährung vollendet, spundet man gut zu, und in vier Tagen kann man das Getränk gebrauchen.

4) Ingwerbier (Ginger Beer). Man nehme 1 Pfund feinen weißen Zucker, besten Jamaica Ginger, kleingestoßen, 1 Unze, Cream of tartari (Weinsteinrahm) ¾ Unzen, 2 in Scheiben zerschnittene Citronen und 1 Gallone kochend Wasser. Man rührt Alles wiederholt gut durch, hält aber das Gefäß

bedeckt, und wenn die Flüssigkeit noch lauwarm ist, setzt man 1—2 Eßlöffel gute Hefe zu, hält das Gefäß geschlossen mit Decke und Brett darauf, an einem mäßig warmen Ofen, so daß die Gährung bald eintritt. Am nächsten Tage zieht man die klare Flüssigkeit durch Flanell in ein anderes Gefäß, und wenn nach 24—36 Stunden die aufschwimmende Hefe eine gute Gährung zeigt, bringt man das Gefäß, wenn man kann, an einen recht kühlen Platz, nimmt vorsichtig alle Hefe mit einem Löffel ab und zieht nach einiger Zeit die Flüssigkeit so klar als möglich auf Flaschen. Dies gibt ein weit angenehmeres und feineres Getränk, als wenn man braunen Zucker anwendet und etwa schon am zweiten Tage die noch ganz trübe Flüssigkeit auf Flaschen zieht.

5) Spruce Beer, Man kocht ½—1 Unze Hopfen mit 1 Gallone Wasser, zieht ab und setzt zu 1 Eßlöffel voll Ingwerpulver (Ginger) und 1 Pint Molasses und ½ Unze Spruce-Essenz (oder auch weniger), und wenn ziemlich abgekühlt, mischt man einige Löffel voll gute Hefe zu, bringt in ein reines Faß, läßt 24—36 Stunden gähren und zieht dann auf Flaschen.

Sommerkrankheit. — (Siehe Cholera der Kinder.)

Sommersprossen, Mittel dagegen. — Gegen die Sommersprossen wollen wir in Folgendem mehrere Mittel angeben, die bereits mit vielem Erfolg angewandt wurden.

1. Boraxlösung.—2. Kampher-Spiritus.—3. Eine Auflösung von Kressensaft, Meerrettig und Honig.—4. Schwefelmilch mit dem Saft von unreifen Johannisbeeren vermischt.—5. Gurkensaft mit Schwefelleber oder Alaun. 6. Drei Drachmen gereinigte Potasche, 2 Drachmen Kochsalz, 8 Unzen Rosenwasser und 2 Unzen Orangenblüthenwasser.—7. Etwas Senfpulver mit Mandelöl und Citronensaft.—8. Meerrettigsaft mit Buttermilch.

9. In ½ Quart Ziegenmilch drücke man den Saft von 3 Citronen, thue ein halbes Glas Franzbranntwein hinein und einige bittere Mandeln. Dies Alles mische man gut durcheinander, lasse es 24 Stunden stehen und die Milch gerinnen. Alsdann schütte man Alles in einen leinenen Beutel und fange die auslaufende Flüssigkeit in einem Gefäße auf. Hierauf thue man ½ Loth gebrannten pulverisirten Borax hinzu, seihe die Flüssigkeit durch ein Tuch und wahre es in Flaschen auf. Wer sich mit diesem Wasser wäscht, oder auch mit dem Dicken, was übrig geblieben ist, dem vergehen die Sommersprossen.

10. Man wasche sich mehrere Abende mit Flußwasser, in welchem, als es kochte, so viel aufgelöst wurde, als möglich war. Man trockne sich nach dem Waschen nicht ab, sondern lasse das Wasser im Gesichte trocknen und reibe nachher mit einem Tuche das Salz ab.

11. Man wasche sich mit Petersilienwasser.

12. Man vermische etwas Alaun mit Eiweiß, bringe es in einem Gefäß über glühende Kohlen, wo man es bis zu einem Schaume steigen läßt; hiermit bestreicht man täglich öfters die Sommersprossen.

13. Vier Loth Borax, in Flußwasser aufgelöst, 4 Loth Aqua phagedaenica und 1 Eßlöffel voll Seifenspiritus als Waschwasser.

Spargel auf angemessene Weise zu kochen. — Beim gewöhnlichen Kochen des Spargels geht der schmackhafte Duft verloren; um ihn zu erhalten muß man den Spargel waschen, sogleich umgekehrt in bereits kochendes Salzwasser stecken und 8 bis 10 Minuten kochen lassen, dadurch gewinnt er sehr an Geschmack und bleibt viel kräftiger.

Spargel für den Winter aufzubewahren. — Man steche gegen Johanni Spargel, wasche und trockne ihn mit einem leinenen Tuche ab, bestreue jeden Stengel dann mit trockenem Mehle, worunter ein Sechstel trockenes Salz gemischt ist. Dann binde man mit Bast wenigstens 50 Stücke von dem Spargel zusammen, überstreue ihn nochmals mit Mehl und wickele das Ganze in einen von Brodmehl wohl durchkneteten und von der Dicke eines Messers ausgerollten Teig. Diese Spargelbunde läßt man trocknen, doch so, daß der Teig keine Risse bekommt, durch welche Luft eindringen könnte, lege sie in steinerne Töpfe, übergieße sie mit zerlassenem Fette und stelle sie an einen kühlen Ort. Wenn man ihn braucht, öffnet man ein Bündel, nimmt ihn heraus, läßt ihn 1 bis 2 Stunden im Wasser weichen, und richtet ihn dann auf gewöhnliche Weise an.

Spargelbeete zu verjüngen. — Hierzu bedient man sich des Kochsalzes, indem man nach der gewöhnlichen Methode bepflanzten und kultivirten Spargelbeeten im Frühjahr die starke Quantität von 100 Pfund Kochsalz auf 160 Quadratfuß Oberfläche giebt. Die alten und fast gänzlich erschöpften Spargel liefern danach eine doppelt starke Ernte, als von jungen, in voller Kraft stehenden Pflanzen zu erwarten steht. Das Salz muß aber um die Mitte März auf die Oberfläche der Spargelbeete gestreut werden.

Die Grundbesitzer im Werrathale ziehen den Spargel auf Wiesen; sie werfen im Frühlinge Spargelkerne in die auseinander gezogenen Maulwurfshaufen und erhalten dadurch zwar nicht sehr starke, aber doch sehr wohlschmeckende Pflanzen.

Spargel, ungeheuer große, von der schönsten Qualität das ganze Jahr hindurch zu ziehen. — Sobald im Frühjahr der Spargel aus der Erde kommt, suche man recht kräftige Stengel aus und stülpe über dieselben eine Flasche. Es kann dies eine zersprungene sein, wenn nur keine Oeffnung darin ist. Diese vor dem Umfallen zu schützen, befestige man sie mit ein Paar an die Seiten gesteckte Stäbchen. Der Spargelstengel treibt auf diese Weise, aller Luft beraubt, in der Flasche in die Höhe, bis an den Hals der Flasche, wächst dann immer an der innern Seite der Flasche fort, bis er ihren ganzen Raum ausgefüllt hat und sie aus der Erde aushebt. Alsdann sticht man den Spargel ab, zerschlägt die Flasche und findet nun eine sonderbare Erscheinung der Vegetation, nämlich einen Spargel von 1 bis 2 Pfund, und so fein, zart und wohlschmeckend, als nur irgend ein Spargel der besten Art sein kann.

Noch schöner wird das Kunststück mit einem Stücke alten Ofenrohres, in das man immer Boden nachfüllt.

Im Winter macht man ein Mistbeet in einem Keller, setzt Spargelwurzelstöcke hinein, und begießt sie bisweilen mit lauwarmem Wasser. So treibt

der Stengel bald und man verfährt dann ebenso, wie oben gesagt ist. Wenn man die Stengel kurz an der Wurzel abschneidet, so treiben sie neuerdings wieder Spargelstengel nach und man kann demnach zweimal für einmal ernten.

Spargeldüngung. — Man spricht sich oft über das Unnöthige einer starken Mistunterlage bei der Neuanlegung von Spargelbeeten, wie sie bisher gebräuchlich war, aus und sagt, daß nur selten noch ein Gärtner den Unsinn begehe, Mist auf diese Weise wegzuwerfen. Vor einiger Zeit hatten wir Gelegenheit, uns zu überzeugen, wie tief untergebrachter Mist vollständig verloren ist, weil er nicht die geringste Wirkung ausübt. Beim Ausräumen alter Spargelbeete fanden wir in einer Tiefe von 3 Fuß ein etwa 6 Zoll dickes Lager einer braungelben Masse, welche sich in Stücke schneiden und in einzelnen Schichten abblättern ließ. Dies war der vor der Anlage der Beete in den Grund der Grube gebrachte Pferdemist, der förmlich zu Torf geworden war. Keine Wurzel war in diese Mistschicht vorgedrungen.—Der Spargel bedarf in Wirklichkeit der Düngung nur von oben; wird diese reichlich gegeben, so ist es ganz gleichgiltig, auf welche Weise die Spargelbeete angelegt sind, vorausgesetzt, daß der Boden nicht kalt, schwer oder gar naß ist. Prüft man die verschiedenen Pflanzenschäden, so findet man, daß alle nur auf diesen einen Punkt hinauslaufen.

Speck ohne Gefahr auszubraten. — Manche Hausfrau hat schon Schreck und Besorgniß beim Ausbraten des Specks gehabt, wenn es noch mit dem bloßen Schreck abging und sie nicht wirklich in Gefahr gerieth. Man thue, um ohne Besorgniß dies Geschäft verrichten zu können, so viel Salz mit in den Tiegel, in dem der Speck in Flocken geschnitten auf dem Feuer steht, als man zum Genießen gebraucht; so wird der Speck, sollte er anbrennen, nicht in die Höhe fliegen.

Speisen, versalzene, wieder genießbar zu machen. — Man nehme ein Stückchen sogenannten Badeschwamm, den man zuvor in reinem warmen Wasser rein ausgewaschen, und dann gehörig wieder ausgedrückt hat, halte es ein Weilchen an einer Gabel in die noch siedende Speise, und der Schwamm wird das überflüssige Salz an sich ziehen.

Versalzene Suppe kann man auf folgende Weise entsalzen:

Man decke über den Topf ein reines Tuch, auf einigen querüber gelegten Stöckchen liegend, und überstreue das Tuch mit Salz. Dann lasse man die Suppe noch eine Weile kochen und hebe dann das Tuch sorgfältig vom Topfe ab. Man wird dann finden, daß die untere Seite des Tuches mit einer Salzkruste bedeckt ist, daß die Suppe wieder genießbar und ein Theil des Salzes ihr entzogen worden ist.

Spiegel zu putzen, daß sie den höchsten Glanz erreichen. — Man putze mit ganz feinem Druckmakulatur den Spiegel, nachdem man ihn vorher mit Kornbranntwein und einem leinenen Tuche abgewaschen hat. Um dem Glase den höchsten Glanz zu geben, nehme man ein scharfes Messer, schabe ganz fein von einer Gänsefeder ab, lege dies Geschabsel auf ein Stückchen

Handschuhleder und reibe den Spiegel damit, es nimmt alle Staub- und Schmutztheile vom Glase ab, wenn sie auch noch so fein sind. Durch das Anhauchen mit dem Munde wirkt dieses Abreiben um so eher.

Spinat, ein vortheilhaftes Futterkraut. — Wenn Gerste und Hafer eingeerntet und die Stoppeln untergepflügt worden sind, säet man Spinat mit etwas stacheligem Samen und spitzigen Blättern hinein; doch darf der Acker nicht zu mager sein. Der Spinat geht bald auf und wächst noch vor dem Winter, besonders bei gutem Wetter, in ziemlich starken Stauden. Sollte er im Winter oben an den äußersten Spitzen der Blätter erfrieren, so bleiben doch die Herzen gut, er fängt im Frühjahr wieder an zu wachsen und kann im April und Mai, wenn es noch kein grünes Futter für das Vieh giebt, zwei Mal abgeschnitten werden.

Ist die Witterung gut, so kann dies 3 Mal geschehen; doch ist diese dritte Ernte nicht groß und ist sie daher lieber von den Schafen, die um diese Zeit noch keine Nahrung auf den Wiesen finden, abzuhüten. Auch für Schweine ist der Spinat, klein gestampft und unter anderes Futter gemengt, sehr nahrhaft. Im Juni, wo die Spinaternte vorüber ist, pflügt man die Stoppeln unter und benutzt das Land wieder auf die gewöhnliche Weise.

Der Spinat trägt sehr reichlich Samen und sein Anbau trägt zur größeren Fruchtbarkeit des Bodens bei.

Spinnen als Wetterpropheten. — Es ist bekannt, daß die Spinne den Wechsel der Witterung oft 14 Tage lang voraus verkündet. Dessenungeachtet scheint man diese Thiere noch wenig als Barometer zu gebrauchen. Wie fleißig häufig die Spinne an ihren feinen, gleichmäßig gearbeiteten und nicht genug zu bewundernden Geweben arbeitet, hat man gewiß schon öfter beobachtet, und auch eben so bemerkt, wie sie Tage lang ganz ruhig auf einem Orte verweilen. Je mehr die Spinne nun Neigung zum Spinnen zeigt, je fleißiger sie ist und je länger sie ihre Fäden anlegt, desto sicherer kann man auf gutes Wetter für längere Zeit rechnen. Zieht sie dagegen nur kurze Fäden aus, bereitet sie nur ganz kleine Gewebe, so ist die heitere Witterung nur von kurzer Dauer. Verlassen sie das Gewebe, verkriechen sie sich und sitzen sie lange müssig, so steht Regen bevor. Zerreißen sie selbst das Gewebe freiwillig, so ist dieser mit Sturm verknüpft. Bei veränderlichem Wetter legen sie die Endfäden desselben nicht weit auseinander und ihr Gespinnst ist nur klein. Sobald aber das Wetter sicherer und anhaltend heiter wird, so erweitern sie es.

Spitzen zu waschen. — Die Kanten werden auf ein rein ausgekochtes Brett, doch nicht von Eichenholz, aufgeschlagen, welches mit Leinwand überzogen ist; es werden die Augen unten, und der Fuß darüber geschlagen, mit gekochter Seife, die kalt geworden ist, recht gerade angestrichen, immer um das Brett. Dann wird ein Ueberzug von nicht zu dichter Leinewand darüber genähet, in kaltes Wasser eingeweicht und am Morgen darauf ausgewaschen; sodann mit lauwarmem Wasser und wenn sie rein sind mit scharf heißem Wasser (in das Wasser muß jedesmal gekochte Seife geschlagen werden) ausgewaschen. Wenn sie sehr schwarz sind, müssen sie wohl 5 Mal gewaschen

werden, sonst aber ist es mit 4 Mal (das Einweichen mit gerechnet) genug. Alsdann brühet man solche 2 Mal mit kochender Seife ein, spült sie im Wasser recht rein, kocht ganz dünne Stärke mit Eschen und reibt sie warm durch. Nachdem man einige rohe Stärke hinein gethan hat, legt man ein Platttuch auf den Tisch, hierauf alte Servietten oder Leinwand, und wenn sie ziemlich trocken sind, schlägt man sie ab, plattet sie auf einem blauen Tuche, welches nicht abfärbt und auf einer ordentlichen Plattdecke liegt; auf der linken Seite aber steckt man die Augen mit recht feinen Nadeln auf ein Kissen auf. Bei dem Anstecken muß man sich ja recht in Acht nehmen, daß man die Augen nicht entzwei sticht. Ist es Sommer, so bleicht man sie auf folgende Art: Man hängt sie einige Tage in die Sonne, nachdem sie mit Wasser, worein geschlagene und gekochte Seife gethan worden, naß gemacht, so oft sie trocken sind; hernach, wenn man sie 3 oder 4 Tage gebleicht hat, wäscht man sie noch rein aus, legt sie in warmes Flußwasser, damit sich die Seife herauszieht, spület sie rein und macht sie wie die ungebleichte zurecht. Die, wo die Augen nicht aufgesteckt gewesen, heißen halb neu gewaschene. Man plattet sie gar nicht, sondern ziehet sie nur gerade, wenn man dieselben aber aufsteckt, oder wenn es halb neue sind, so legt man sie gerade in ein großes Buch und preßt sie. Wenn man sie aber plattet, so muß man sie ja nicht auf der rechten Seite platten, sollten sie ganz trocken gewesen sein, so sprengt man sie nicht ein, sondern schlägt sie nur in eine alte aus der Stärke gewaschene Serviette, welche man in reinem Wasser ausgerungen, so daß die nasse Serviette immer zwischen das Brett kommt. Auf diese Art kann man verschiedene Bretter einpacken, damit sie ganz feucht werden.

Um gewaschene Spitzen wie alte, echte erscheinen zu lassen, taucht man sie in eine Abkochung von 2 Loth rein gewaschenem Reis in ¼ Quart Fluß- oder Regenwasser. Will man ihnen einen gelblichen Schein geben, so zieht man sie durch eine ganz schwache Lösung von Kaffee.

Springen, das, der Ofenplatten zu verhüten. — Das Springen der neuen eisernen Herd- und Ofenplatten wird verhütet, wenn man sie an der inwendigen Seite wie ein Messerrücken stark mit einem guten Lehmkitt überzieht, den Ueberzug gehörig abtrocknen, und die Platte am folgenden Tage einrichten läßt. Man erhält den hierzu tauglichen Kitt, wenn man zwei Theile fetten Lehm, ein Theil frischen Pferdemist, etwas gestoßenen und gesiebten Hammerschlag von Eisen und etwas gutes Rindsblut wohl durcheinander knetet, und die Masse alsdann 24 Stunden lang im Keller stehen läßt.

Stachelbeerwein zu machen. — Man quetscht die vollkommen reifen Beeren zu einem Brei, den man vier Tage stehen läßt und dann auspreßt. Auf die Trester schüttet man den zehnten Theil Aepfelwein, oder in dessen Ermangelung Wasser, und preßt sie nochmals durch. Von 5 Gallonen Stachelbeeren erhält man auf diese Art 4½ Gall. Most, der süß wie Weinmost ist, aber Anfangs etwas herbe schmeckt. Hat man ihn aber 6 Wochen im Keller liegen lassen, und dann auf Flaschen abgezapft, so giebt er, wenn er wieder 6 Wochen im Sande in dem Keller gelegen hat, einen sehr wohlschmeckenden Wein.

Die Stachelbeeren lassen sich vortrefflich zu Wein benutzen, der besonders eine anmuthige, liebliche Farbe bekommt, zwar weniger spirituös, als der Wein von Johannisbeeren, doch aber ebenso gesund und kühlend ist. Zu moussirendem Wein eignen sie sich ganz vortrefflich, man muß sie aber dann so unreif als möglich anwenden und viel Zucker zusetzen.

Man sammelt die Stachelbeeren bei trockenem Wetter, wenn sie halb reif sind, zerquetscht sie dann in einer Wanne oder in einem Kübel mit einer schweren hölzernen Keule, und preßt den Saft, wenn solcher 24 Stunden und länger gestanden hat, durch ein Haartuch oder leinenen Beutel so stark als möglich, ohne die Kerne zu zerdrücken. Ist der Saft ausgepreßt, so nimmt man auf 1½ Gall. Saft 3 Pfund zerstoßenen Meliszucker, rührt ihn mit dem Safte mittelst eines Holzes gut um, bis er ganz aufgelöst ist, und füllt ihn in ein Gefäß oder in eine Tonne, welche ganz damit angefüllt werden muß. Beträgt die Quantität 15 bis 20 Gall., so bleibt sie 14 Tage, 1 Eimer von 30 Gall. 30 bis 40 Tage, und so im Verhältnisse nach der größern Menge, länger an einem kühlen Orte stehen. Nach Verlauf der benannten Zeit zieht man die Flüssigkeit vom Lager ab, reinigt das Gefäß von den Hefen und gießt den Wein wieder hinein. Wenn es ein Ankerfaß ist, so bleibt es drei, ein Eimergefäß aber 4 Monate liegen, worauf der klare Wein auf Flaschen abgezogen wird.

Stärkemehl zu bereiten. — Hierzu bedient man sich des großkörnigen Weizens und suche vorzüglich solchen zu erhalten, der auf Höhen gewachsen ist. Hat man denselben gut gesiebt, daß er recht rein und aller Staub sorgfältig entfernt ist, so thut man ihn in Siebe, durch deren Löcher er aber nicht durchfallen kann und wäscht ihn so unter stetem Umrühren und Umschütteln mit recht weichem Wasser. So bereitet, kann man ihn in ganzen Körnern oder geschrotet zur Stärke gebrauchen. In letzterem Falle muß er jedoch wieder getrocknet werden, ehe er in die Mühle kommt; das gemahlene Weizenschrot wird dann in kaltem Wasser eingeweicht und öfter umgerührt, damit sich keine Klumpen bilden. Dieses bleibt nun im Maischbottich 12 bis 14 Tage stehen, wo man ihn mit Wasser begießt und wo dann die Gährung stattfindet.

Nachdem man gehörig geprüft, ob die Gährung ordentlich vor sich gegangen und beendigt ist, schreitet man zur Abschrotung der Stärke von den Hülsen.

Der eingeweichte Weizen wird in einen eine halbe Yard langen Sack und dieser wieder in ein mit drei Füßen versehenes Faß gebracht, in dessen Boden sich mehrere Löcher befinden. Dann tritt eine Person mit bloßen Füßen auf dem Sacke umher und kehrt ihn zuweilen um, wodurch die Stärke mit dem Wasser zugleich ausgepreßt wird, und beides in das darunter gestellte Faß läuft. Kommt keine Feuchtigkeit mehr aus dem Sacke, so gießt man wiederum Wasser nach und wiederholt dies so lange, bis das Wasser ganz klar abläuft. Der Sack wird dabei natürlich immer wieder fest gebunden.

Das so gewonnene Stärkewasser wird hierauf durch ein Haarsieb in eine Abgußwanne gegossen und bleibt hierinnen 24 Stunden stehen. Das Sauerwasser wird ablaufen und um dies noch zu fördern, kann man, namentlich wenn die Wanne nicht ganz angefüllt war, noch etwas Wasser nachfüllen.

Oben auf der Stärke bildet sich, je nach der Güte derselben, eine mehr oder weniger starke, etwa einen Zoll hohe graue Masse, die man abschöpfen muß; die reine und gute Stärke hat sich zu Boden gesetzt. Die erwähnte graue Kruste oben, als auch der Schlamm und sonstige nicht zur reinen Stärke gehörigen Bildungen, dienen als gutes Viehfutter mit etwas warmem Wasser angerührt.

Nun kommen wir zum Ausstechen und Trocknen der Stärke. Das letztere bewerkstelligt man eines Theils schon in der Wanne, indem man dazu bestimmte trockene leinene Tücher darauf legt, welche alle Feuchtigkeit an sich ziehen. Zuletzt schneidet man die Stärke in Stücke und legt sie auf Hürden, die gewöhnlich in solchen Fabriken auf den Dächern angebracht sind, die man aber an einem beliebigen Orte anlegen kann. Nur muß dieselbe sehr hoch liegen, damit der Wind keinen Staub und Schmutz darauf werfen kann und der Luft recht ausgesetzt sein. Hat die Stärke nach einigen Tagen eine Rinde bekommen, so bringt man sie in die Nähe des warmen Ofens, und bricht sie in Stücken.

Stärken der Wäsche. — Um der s. g. „Stärkewäsche" einen solchen Glanz zu geben, wie die Fabriken ihn bei den Kragen und Busen von Hemden und anderem Leinenzeug hervorzubringen im Stande sind, sind verschiedene Mittel empfohlen worden.

1) Man löse Gummi arabicum 1 Unze in etwa ½ Pint Wasser auf, was leicht geschieht, wenn man die Flüssigkeit etwa 1 Tag hinstellt und gelegentlich umschüttelt. Wendet man reines Gummi an, so ist auch die Lösung klar, sonst kann es nöthig werden, dieselbe durch ein Leintuch zu seihen. Von dieser Lösung nimmt man 1 guten Eßlöffel voll auf 1 Pint der fertigen Stärke. Man mache keinen großen Vorrath von dieser Gummilösung, da sie sich, namentlich im Sommer, nicht sehr lange gut hält.

2) Kleine Quantitäten Spermateci und weißes Wachs mit eben bereiteter, noch heißer Stärke gut verrührt, wird als Glanzmittel sehr empfohlen.

3) Unter dem Namen Stärkeglanz und Glanzstärke kamen Präparate in Deutschland in den Handel, die später auch in Amerika als „Starch-Lustre" bekannt wurden. Der schöne Glanz, den diese Artikel der damit gestärkten Wäsche verleihen, beruht auf dem Zusatz von Stearin zu der Stärke, und man erhält dieses „Lustre", wenn man 1 Unze zerriebenen Stearin mit 1 Pfund gepulverter Stärke gut mischt und dann wie gewöhnliche Stärke anwendet.

4) Eine Appretur, die von manchen Fabriken für feine leinene Taschentücher, Hemden u. drgl. angewendet wird, bereitet man in folgender Weise: Man rühre 15 Loth Kartoffelstärke, 25 Loth Weizenstärke und 1 Loth gequellten Leim in 4½—5 Quart kochendes Wasser ein, teige 3¼—4 Loth kohlensaure Magnesia mit Wasser ein und setze dieses der gekochten Stärkemasse zu; dazu füge man noch 2 Loth reinen Rindstalg, 1 Loth Seife, ¾ Loth helles in Wasser gelöstes arabisches Gummi, 1—1½ Loth weißes Wachs und etwas Ultramarin. Hiermit stärkt man wie gewöhnlich. — Für geringeren Bedarf nimmt man alle Artikel in kleineren Portionen.

Stiefeln wasserdicht zu machen. — Um Stiefeln vor dem Eindringen des Wassers zu schützen, löst man ungefähr für 2 Cents India Rubber auf und thut ein Drittheil Schweinefett hinzu und verdünnt diese Auflösung mit heißem Thran. Man erwärme beim Gebrauch zuvor die Stiefeln etwas und trage mit einem Pinsel diese Auflösung so auf, daß namentlich die Nähte gut bestrichen werden.

Ein anderes Mittel ist: Man reibe die Stiefeln, nachdem sie gut abgetrocknet sind, tüchtig mit Syrup ein, lasse den Syrup langsam trocknen und schmiere sie dann mit Stiefelschmiere.

Stiefelwichse ohne Schwefelsäure zu machen. — In 3 Gall. weißen Weinessig läßt man ½ Pfund Galläpfel und ½ Loth Blauholzextract ½ Stunde kochen, seihet die Flüssigkeit durch ein Tuch, setzt ihr 4 Loth Eisenvitriol zu und läßt sie 24 Stunden stehen. Nun wird die Flüssigkeit, so weit sie klar ist, in ein zweites Gefäß übergegossen, welches man so lange auf einem warmen Ofen stehen läßt, bis 4 Loth gepulvertes arabisches Gummi, 1½ Pfund gestoßener Kandiszucker und 1 Pfund Syrup, die man dazu giebt, vollkommen aufgelöst sind. Man filtrirt nun die Flüssigkeit nochmals und giebt 1 Quart Weingeist, 6 Loth einer geistigen Schellackauflösung, 1 Loth feingepulverten Indigo und 2 Loth Gallusextract hinzu. Die Masse ist nun zum Auftragen geeignet und wird in Flaschen aufbewahrt oder versendet. Es ist dies eine ganz vorzügliche Wichse.

Stiefelschmiere zu bereiten. — 4 Loth Kautschuk wird in heißem Wasser erweicht, dann in kleine Theile zerschnitten und mit 6 Loth Schweinefett und 24 Loth Leberthran in einen Topf gebracht und auf einen warmen Ofen gestellt. Sobald sich alle Bestandtheile vereinigt haben, ist die Schmiere fertig. Zu ihrer Anwendung wäscht man das Schuhwerk mit warmem Wasser und läßt es oberflächlich wieder abtrocknen; dann trägt man mittelst der Bürste die warme Schmiere auf das Oberleder, in die Fugen der Nähte und auf die Ränder der Sohlen auf.

Stiefelsohlenschmiere zu bereiten. — ½ Quart Leinöl, 2 Loth Spermazeti, 3 Loth gelbes Wachs, 2 Loth Pech und 2 Loth Terpentinöl werden bei gelindem Feuer gemischt und die Mischung auf die Sohlen und in die Nähte der Stiefeln warm aufgetragen, was man durch starkes Reiben und Bürsten bewerkstelligt. Hernach werden die Theile mit Lappen abgerieben und am Ofen getrocknet.

Black Ball, Wichse für Schuhmacher. — Acht Unzen Bienenwachs, eine Unze Harz, eine halbe Unze Talg; schmilz es zusammen; füge dann ein und eine halbe Unze arabisches Gummi in zwei Unzen oder weniger Wasser aufgelöst hinzu und Lampenruß, hinlänglich es zu färben; rühre es beständig, bis es beinahe kalt ist.

Strohhüte waschen. — Man reibt gute Marseiller Seife mit lauwarmem Wasser so lange auf einem wollenen Lappen, bis ein starker Schaum entstanden ist. Mit diesem wäscht man die Hüte, welche man auf einen reinen Tisch legt, so lange, bis aller Schmutz entfernt ist, worauf man dann wiederholt mit reinem Wasser auch die Seife abspült.

Strohhüte zu waschen auf englische Art. Zu einem halben Pfund Wasser nimmt man eine Unze Sauerkleesäure, taucht eine Bürste in diese Mischung und reibt damit den Hut, welchen man natürlicherweise vorher der Garnirung entkleidet. Sobald der Hut rein ist, wird er aufgehangen und, nachdem er trocken, auf der linken Seite mit einem mäßig heißen Eisen geplättet. Ist der Hut sehr vergelbt und fleckig, so muß die Dosis Sauerkleesäure vermehrt werden.

Stroh zu färben. — Schwarz. Man nimmt 6 Loth Eisenvitriol, 8 Loth Galläpfel, stößt beides fein, gießt darauf 4 Pfund Flußwasser, setzt noch 2 Loth feingeschnittenes Blauholz zu, läßt diese Mischung eine halbe Stunde sieden und abkühlen, seihet die Farbe gut durch und übergießt mit derselben die in ein Gefäß gelegten Strohhüte, nachdem sie zuvor durch kochendes Alaunwasser gezogen und abgetrocknet worden sind. Das Abbrühen mit heißer Farbe wird so oft wiederholt, bis die Hüte die verlangte Schwärze erlangt haben. Man merke sich, daß sowohl bei dieser schwarzen als auch bei den andern Farben die Hüte oder das Stroh erst durch heißes Alaunwasser gezogen werden müssen, damit sich die Farbe gleichmäßig vertheilt und dauerhaft bleibt.

Grün. Man nimmt ½ Pfd. reinen Grünspan und ¼ Pfd. Weinstein, stößt Beides zu feinem Pulver, übergießt es mit 3 Pfd. Regenwasser, läßt es eine halbe Stunde kochen, abkühlen und seiht es durch. Dann lege man die Hüte oder das Stroh in diese, wiederholt zum Kochen gebrachte Flüssigkeit. Die verschiedenen Abstufungen der Farbe werden erreicht, wenn man die Flüssigkeit entweder um sie leichter zu machen, mit einem Theile des gleich darauf folgenden Citronengelbes vermischt, oder zur Verdunklung etwas Blau zusetzt.

Citronengelb. Man nimmt zu 1 Pfund kleinzerstoßenen Kreuzbeeren ½ Pfund gemeinen Alaun und 3 Pfund Flußwasser, siedet die Mischung und seihet die Farben vor der heißen Anwendung auf alles Stroh mit Sorgfalt durch. Blässer oder dunkler macht man die Farbe durch Wasser oder Zusatz.

Blau. Man nimmt ½ Pfund des feinsten Indigo, pulvert denselben auf das Zarteste, thut ihn in eine gläserne Reibschale und gießt nach und nach 4 Loth Nordhäuser Vitriolöl unter beständigem Umrühren mit einem Glasrohre zu. Nachdem diese Mischung 10 Stunden an einem temporirten Orte gestanden hat, gießt man nach und nach so viel kaltes Wasser zu, bis man die Farbe erreicht, die man herbeibringen will; diese wird sodann in einem kupfernen Kessel gekocht, und die Hüte oder das Stroh, so lange sie noch heiß ist, darin liegen gelassen, bis sie die beabsichtigte Farbe angenommen haben. Will man zur Ersparung der Kosten sich statt des Indigo des Berliner Blaues bedienen, so zerreibt man 4 Loth Berliner Blau sehr fein in einer gläsernen Reibeschale, rührt mit Beimischung von rauchendem Salzgeist einen Brei davon an, läßt ihn 24 Stunden stehen, gießt verhältnißmäßig Wasser zu und färbt wie mit der Indigofarbe.

Suppen. — Die Franzosen haben einen Pot au feu, und dies heißt eigentlich „Topf am Feuer“; aber der Franzose bezeichnet und meint damit, was

eigentlich wohl aus diesem Topfe hervorgeht, nämlich eine Suppe, oder vielmehr Bouillon — diesen kunstreich gebildeten, dünnen aromatischen Fleischextract — der hauptsächlich nur dadurch gewonnen wird, daß alle die löslichen Bestandtheile, welche das Nahrhafte sind, langsam und allmählig aus dem Fleische in das Wasser übergehen und mit ihm sich verbinden. Dies geschieht aber nicht durch stürmisches Kochen, sondern in der richtigen und entsprechenden Weise nur dadurch, daß der Topf länger am Feuer steht und nur langsam simmert. Die Franzosen sind Hauptsuppenesser und ihr Wort „Bouillon“ ist sogar im Deutschen ganz eingebürgert — und in der That ist auch unsere deutsche Bezeichnung „Fleischbrühe“ etwas rauh und unästhetisch. Wir geben hier genau eine französische Vorschrift zu einem ausgezeichneten Pot au feu, durch deren Befolgung eine vortreffliche Bouillon oder Fleischbrühe erlangt wird:

Auf 2 Pfund Fleisch nimmt man 2 Quart Wasser, läßt es langsam in's Kochen kommen, schäumt ab, gibt nun dazu sehr wenig Salz, zwei kleine Carotten, 1 Rübe, 1 Zwiebel, Petersilie, 1 Lorbeerblatt, Celerie und etwas Porre, 1 oder 2 Nägelchen von Nelken. Man läßt nun ohne Unterbrechung an der Seite des Feuers 5, ja 6 Stunden fortsimmern, ohne Wasser nachzugießen. Will man eine feinere Bouillon, so legt man noch ein gut Stück Kalbfleisch bei, übriggebliebene Reste von gebratenem Geflügel oder drgl. Man kann eine gute Bouillon eigentlich nur herstellen in einem irdenen Topfe, der schon oft zu dem Zwecke gedient hat.

Gute Bouillon ist nur der wohl zubereitete Extract des Fleisches, und diese Fleischbestandtheile müssen daher auch die eigentliche Würze der Bouillon bilden; Wurzeln und Kräuter 2c. müssen daher nur in sehr kleinem Maße zugesetzt werden, so daß die eigenthümliche Fleischwürze dadurch nur gehoben, nicht aber verdrängt oder ganz zerstört wird.

Allerlei Knochen, oft in großer Menge, werden nicht selten mitgekocht in der Meinung, die Suppe dadurch kräftiger zu machen; dies ist aber ein großer Irrthum. Schmackhafter in gewisser Weise mag die Suppe oder Bouillon wohl werden durch die s. g. „Beilagen“ von Markknochen, Kalbsfüßen u. s. w., an s. g. Kraft wird dadurch nichts gewonnen, denn diese liegt allein in den aufgelösten Fleischbrühbestandtheilen, die aus dem magern Fleische stammen, dem Fleischextrakt u. s. w. — alles was man aus diesen Knochen durch Auskochen erhält, ist außer Fett besonders noch Knochengallerte, wirklicher Leim aus den Knorpeln und Sehnen u. s. w. Dieser Leim aber ist durchaus kein empfehlenswerthes Nahrungsmittel, er bildet sich sehr schwer zu Blut um, belästigt dafür den Magen, Leber, Milz u. s. w. Darum ist eine solche Knochenbrühe für viele Kranke und Reconvalescenten eine sehr schlechte Erquickung.

Gute Bouillon und Suppen erhält man nur von gutem, magern Fleisch; will man des Geschmackes halber einen Knochen beilegen, dann nehme man nicht mehr als etwa 1 Unze Knochen auf 1 Pfd. Fleisch.

Befolgt man sonst die obigen Vorschriften, dann kann man aus seinem Pot au feu die verschiedensten Suppen, wie die bekannten Graupen-, Nudel-, Reis-, Brod- und eine Menge anderer Suppen hervorgehen lassen.

Wurzel- und Kräutersuppe. Man zerschneidet in Stücke eine kleine Portion Mohrrüben (Carotten), Rüben, Celeri, Petersilienwurzel und Zwiebeln (man kann auch noch Weißkohl, Wirsing, Pastinaken u. drgl. zusetzen), blanchirt Alles in kochendem Wasser, läßt abtropfen und bringt es dann mit etwas Butter und etwas kleingeschnittenem Schinken in einer Caserole auf mäßiges Feuer, dünste es kurze Zeit, gieße dann Bouillon zu und koche bis die Wurzeln weich sind. Man treibt sie nun durch einen Durchschlag, bringt das so erhaltene Puree wieder aufs Feuer und läßt es noch 1—2 Stunden simmern und gießt dann die Suppe auf in Butter geröstete Brotschnitten.

Derartige Suppen sind ohne Zweifel zuträglicher als die viel mehlhaltigen Suppen, wie z. B. Nudelsuppe u. s. w. Beiläufig gesagt ist das viele Suppenessen überhaupt nicht sehr zu empfehlen; wenig und kräftige Suppe, und nur zuweilen!

Suppe „Solferino". Dieselbe wird hergestellt aus weißen und grünen Bohnen, frischen Kartoffeln, kleinen Carotten, grünen Erbsen (blanchirt) mit einigen Löffeln Tomatoesauce, feingehackte Petersilie, Kerbel und Celerie auf geröstete Brotschnittchen angerichtet.

T.

Tabak. — Bekanntlich werden die rohen Tabaksblätter, um ihnen einen bessern Geruch und Geschmack zu geben, von den Fabrikanten auf verschiedene Weise (mit Beizen, Saucen ꝛc.) behandelt. Einige derartige Verfahrungsweisen (die sich im Verhältniß auch für kleinere Quantitäten anwenden lassen) sind nach Renatus Erbe die folgenden:

1. Geruchtabak. Man kocht 1 Pfd. Sassafrasholz und 1 Pfd. Süßholz, kleingeschnitten, in einer Bütte Wasser 2 Stunden lang; gießt noch lauwarm ab und mischt dazu 8 Quart Weinessig. Mit dieser Brühe besprengt man vermittelst eines neuen Besens die vollkommen dürren, am besten ein Jahr alten Tabaksblätter (von denen man die untersten dicken Stiele abgeschnitten hat), mengt sie gut mit den Händen, stellt sie dann auf dem Boden in Form eines Heuhaufens auf und bedeckt sie mit Säcken oder Tüchern, bis sie ganz warm sind, was im Frühjahr gewöhnlich in 5, im Sommer in 3 und im Winter in 8 Tagen geschieht. Bei kleinen Portionen von 20—30 Pfd. kann man den Tabak auch erst schneiden, bringt ihn dann in Fässer, die man zudeckt, und wartet die Erwärmung wie beim Haufen ab.

Ist der Tabak gehörig erwärmt, daß er raucht (worauf man genau achte, daß er nicht verbrennt und verschimmelt), so wirft man ihn auseinander, daß er abdampft, häufelt ihn dann wieder zusammen ꝛc., bis er wieder erwärmt, wirft ihn wieder auseinander, und so zum dritten Male. Nun breitet man den Tabak 3 Zoll hoch auf einem Bretterboden aus bis er trocken ist; er wird dann, noch etwas feucht, geschnitten und, wenn abgetrocknet, in Fässer und Packete geschlagen.

Die Angenehmheit des Geruches wird noch vermehrt, wenn man in der obigen Brühe noch 2 Pfd. zerstoßene reife Wachholderbeeren mitkocht; und noch mehr verbessert ein Zusatz von Zucker oder Honig. Ueberhaupt machen zuckerhaltige Zusätze den Tabak feiner und milder.

2. Portoriko. Man nehme von im Frühjahre geschlagenen Birkenbäumen (Betula alba) den Splint oder die Schale, welche zwischen der äußeren harten Rinde und dem Schafte befindlich ist, dörre und pulverisire sie. Auf zwei Hände voll dieses Pulvers nehme man 4 Pint gute heiße Bierwürze aus einer Brauerei und lasse es mit etwas gestoßenen Wachholderbeeren in einem verschlossenen Gefäß in gelinder Wärme 2—3 Tage digeriren. Man filtrire dann, setze etwas Essig und Honig zu und besprenge und behandle damit den Tabak wie in der vorigen Vorschrift angegeben ist.

3. Halbkanaster. Auf 1 Centner folgende Sauce: Man koche 2 Pfund Sassafrasholz in einer Bütte Wasser 2 Stunden lang, gießt lauwarm ab und fügt zu 1 Pfund Candiszucker (oder 1½ Pfd. Honig) und 6 Quart Essig. Mit dieser Sauce behandelt man den Tabak wie in Vorschrift 1.

Andere Materialien, welche zu derartigen Tabakssaucen empfohlen und verwandt werden, sind:

Cascarillrinde, Benzoeharz, Zimmt und andere Gewürze; Abkochung von Feigen und Datteln, Steinklee, Fenchel u. A.

Tabak, der schwer brennt (verkohlt), wird gewöhnlich mit einer Auflösung von Salpeter (1 Pfd. auf den Centner Tabak) besprengt; allein citronensaures Kali macht den Tabak ebenfalls verbrennlicher, und ist eine Auflösung hiervon jedenfalls dem Salpeter vorzuziehen.

4. Killikinnick. Unter diesem Namen wird eine Sorte Tabak verkauft, der sehr mild und wohlriechend ist. Es soll dies eine Nachahmung des Indianer-Tabaks sein. Die Indianer mischen nämlich ihren Tabak stets mit der getrockneten und pulverisirten (wohlriechenden) innern Rinde einer Sumpfpflanze „Swamp dogwood“ (Cornus coricea) und der indische Name dieser Pflanze ist „Kinnikinnick“. Durch diese Beimischung verliert der Tabak viel seiner schädlichen Eigenschaften zum großen Theil.

Als Gegenmittel des Nicotins und Milderungsmittel wird empfohlen, den Tabak mit gestoßener Sassafras-Rinde zu mischen und so zu rauchen.

Brunnenkresse. Ein Aufguß derselben zum Einweichen der Tabaksblätter verwandt, soll die giftige Eigenschaft des Nicotin zerstören. Getrocknete Brunnenkresse ist schon als Surrogat des Tabaks zu rauchen empfohlen worden.

Starken Tabak kann man leicht und milde machen auf folgende Weise: Man übergießt den geschnittenen Tabak mit kochendem Wasser, läßt ihn über Nacht stehen und rührt gelegentlich um, preßt ihn dann aus und läßt ihn etwas ablüften; breitet ihn dann auf einem Blech aus, bestreut ihn mit weißem Zucker und röstet ihn dann auf Kohlen oder in einem Backofen, wobei man beständig wendet, damit er nicht verbrennt. Wenn er so trocken geröstet ist, besprenge man ihn mit einem Thee aus Cascarill- und Sassafrasrinde, presse ihn in einen Topf u. s. w., und man wird dann einen angenehmen und leichten Tabak haben.

Talglichte zu verbessern. — Die Talglichte werden sehr verbessert, wenn man die Dochte in kaltes Wasser taucht, worin man eine ansehnliche Menge salpetersaures Kali aufgelöst hat. Die mit solchem Docht bereiteten Lichte brennen heller und brauchen selten geputzt zu werden.

Talglichte, das Rinnen derselben zu verhüten. — Man tauche die Talglichter in Mastix-Auflösung und lasse sie etwas trocknen. Die Lichter werden dadurch auch viel fester und fühlen sich wachsartig an.

Tauben zu mästen. — Dieses geschieht am besten mit Wicken, Erbsen, Gerste, Buchweizen und Hirse, die man vorher in Wasser eingeweicht hat. Man stopft sie mit diesen gequellten Früchten, wie das andere Geflügel mit Nudeln, und tränkt sie dabei fleißig. Hafer und Gerstenmehl mit Bier vermischt, giebt ein fettmachendes Futter für Hühner und Tauben.

Teltower Rüben anzubauen. — Man wählt humusarmen Boden aus, der eine außergewöhnliche Düngung erhalten hat und 2—3 Zoll tief bearbeitet worden ist. Zwischen dem 12.—20. August wird der Samen gesäet. Derselbe muß gleichmäßig vertheilt werden. Man läßt die Rüben mit allem Unkraut wachsen und erntet sie Ende October. Nachdem sie abgetrocknet sind, sortirt man sie und schneidet Kopf und Wurzel ab. Die Aufbewahrung über Winter geschieht in 3 Fuß tiefen Gruben, in denen sie in Sand geschichtet werden.

Thee, billigen, zu bereiten. — Wir besitzen viele Gewächse, deren zarte Blätter einen vortrefflichen und wohlschmeckenden Thee gewähren, welcher dem chinesischen nicht nachsteht und den Vorzug der Gesundheit und Reinheit hat. Selbst das, was wir als chinesischen Thee kaufen, ist zum Theil in England aus einheimischen Blättern bereitetes Produkt. Am empfehlenswerthesten sind die jungen Blätter der Walderdbeere; sie bedürfen, um einen schmackhaften Thee zu gewähren, keiner anderen Vorbereitung, als daß man sie im Schatten sorgfältig trocknet. Ihnen zunächst kommen die zarten Blätter der wohlriechenden wilden Rose. Dann kann man die jungen Blätter des Schlehendorns benutzen, doch müssen diese zuvor, wie der chinesische Thee, auf heißen Metallplatten behandelt werden, damit sie den Krautgeschmack verlieren. Auch die Lindenblüthe müssen wir noch erwähnen, da sie einen Thee liefert, der sich nur sehr wenig von dem chinesischen unterscheidet.

Das Erdbeerkraut liefert den chinesischen Thee in ganz vorzüglicher Güte. Ja es ist vortheilhafter, diesen Thee, der übrigens an Geschmack und Stärke den chinesischen noch bei weitem übertrifft, sich selbst zu sammeln und zu bereiten, da man dann die Ueberzeugung erhält, wirklich frischen, ächten, reinen und unverdorbenen Thee zu erhalten.

Man wählt hierzu das auf gebirgigen Gegenden und sonnigen Anhöhen wachsende Erdbeerkraut und sehe wohl darauf, daß die Pflanzen gut erhalten, trocken und nicht von Würmern benagt sind. Die Blätter der Hügelerdbeere (Fragaria collina) sind leicht daran zu erkennen, daß der mittlere Zahn des Blattes an der Spitze viel kleiner als die übrigen ist. Die kleinsten und zartesten Blätter aber geben den besten Thee. Diese Blätter werden nun an der Luft, ohne Einwirkung der Sonne, getrocknet und öfter umgewandt, damit sie nicht dumpfig werden und dann an trockenen Orten aufbewahrt.

Thee, chinesischer. — Vor dem täglichen Genusse dieses Getränkes (wie es wohl in den meisten Familien Sitte ist) kann nur gewarnt werden; ganz entschieden aber abzurathen ist der Genuß des grünen Thees überhaupt, der

leider immer mehr und mehr in Amerika in Aufnahme zu kommen scheint, während die Engländer ihn in jüngster Zeit gerade mehr und mehr aufgeben.

Wiewohl die beiden Sorten — schwarzer und grüner Thee — nicht, wie man oft glaubt, von ganz verschiedenen Pflanzenarten kommen, sondern ihre Verschiedenheit nur durch die verschiedene Behandlung im Trocknen und weiteren Zubereitung der Blätter bedingt ist, so liegt doch gerade in dieser verschiedenen Zubereitung auch die Ursache der verschiedenen Wirkungen der beiden Sorten. Der grüne Thee regt viel mehr auf, als der schwarze; aber um so größer ist auch die Erschlaffung, die nach dem Genusse desselben sich nach und nach in hohem Grade einstellt. Ueberdies ist der grüne Thee, gerade weil er theurer ist und immer mehr Nachfrage findet, am meisten verfälscht und in der Regel künstlich, gewöhnlich durch giftige Stoffe, gefärbt.

Wenn daher der Genuß des grünen Thees in verständigen Haushaltungen gänzlich gemieden werden sollte, so sollte der weniger schädliche schwarze Thee sicher auch nicht zum täglichen, sondern nur dann und wann zum gelegentlichen Genusse dienen. Ein großer Theil des Krankheit-Elendes, was man in den Familien findet, muß, wenn man die Sache richtig betrachtet, zum großen Theil mit auf Rechnung des oft ganz übertriebenen Theegenusses geschrieben werden. Viele warnende Stimmen lassen sich auch in dieser Beziehung in Blättern aller Art hören; allein sie bleiben meist unbeachtet, und zwar weil das Theetrinken bei den Mahlzeiten Mode geworden ist.

Wer daher in dieser Beziehung verständig handeln will, der trinke nur dann und wann wenig, und dann nicht zu schwachen schwarzen Thee, und zwar nie ohne etwas dazu zu essen. Wer den Thee nicht täglich, sondern nur selten trinkt, für den wird er nicht ein erschlaffendes, die Gesundheit vernichtendes Nahrungsmittel, sondern bleibt ein heilsam erregendes und belebendes Genußmittel, das stets gute Dienste leisten wird, wenn man es nur ausnahmsweise benutzt.

Theerbänder zur Abhaltung von Spannraupen. — Man schneidet von gewalztem Blei handbreite Streifen mit der Scheere ab, kratzt die rauhe Borke von den Bäumen, legt die Bleistreifen dicht darum, verbindet die Enden durch einen Stift und biegt den unteren Rand der Streifen so auf, daß er eine kleine Rinne um den Stamm bildet, in der sich der abtropfende Theer sammelt. Die Bleibänder bestreicht man mit Theer, dem man etwas Thran zugesetzt hat.

Thiere bei einer Feuersbrunst leicht aus brennenden Gebäuden zu bringen. — Es verursacht Schwierigkeit, Thiere aus Ställen zu bringen, wenn benachbarte Häuser brennen und die Flamme von den Thieren gesehen wird. Häufig schon sind durch diese Schwierigkeit Hausthiere verbrannt. Dies zu verhindern, braucht man nur diesen Thieren die Augen zu verbinden und sie werden sich leicht überall hinführen lassen.

Tinkturen. — Hierunter versteht man gewöhnlich mehr oder weniger Weingeist enthaltende Auszüge, die man aus Wurzeln, Kräutern, Samen, Rinden oder sonstigen Materialien bereitet.

In der Regel werden diese Dinge in getrocknetem Zustande gut zerkleinert, mit verdünntem Alkohol übergossen; das Gefäß wird gut mit einem Kork

oder sonst verschlossen, von Zeit zu Zeit gut umgeschüttelt, und endlich nach 8—14 Tagen wird die Flüssigkeit klar abgegossen, der Rückstand gut ausgepreßt und durch Fließpapier filtrirt, so daß das Ganze vollkommen klar ist. Diese ganze Operation des Ausziehens durch gelegentliches Schütteln ꝛc. nennt man „digeriren".

Die Quantität der Dinge, die man durch eine gewisse Menge verdünnten oder auch reinen Alkohol auszieht, ist je nach ihrer Eigenthümlichkeit im Ganzen verschieden, so daß die Medizir-Tinkturen der Apotheke verschiedene Präparationen haben; aber für gewöhnliche Zwecke ist es, wenn man nicht gerade eine bestimmte Vorschrift befolgt, genügend, wenn man 1 Unze trockener Wurzeln, Kräuter, Samen u. s. w. mit 8 Unzen verdünntem Alkohol (d. h. 4 Unz. Wasser und 4 Unz. Alkohol) mischt. Ebenso bereitet man zusammengesetzte Tinkturen.

Oft heißt es in Vorschriften: man soll gewisse Dinge in der Sonne destilliren; allein destilliren ist hier ein ganz falscher Ausdruck für digeriren. Ueberhaupt braucht man auch nicht die Sonne, oder heiße Asche, oder Ofenwärme, wie noch viele Vorschriften verlangen. Die meisten Dinge lassen sich durch Digestion in gewöhnlicher Temperatur hinlänglich ausziehen. Ebenso ist das Ueberbinden mit einer Blase, die man mit einer Nadel durchsticht, nur eine alte hergebrachte ganz unnütze Prozedur; eine passende Flasche, gut verkorkt oder mit Glasstöpsel verschlossen, ist für alle Fälle genügend.

Tischwein aus halbreifen Weinbeeren. — Der Saft oder Most von halbreifen Trauben liefert einen recht guten Tischwein, wenn man ihn mit Zuckerwasser vermischt und durch Zusatz einer kleinen Menge abgewässerter Weißbierhefen in Gährung versetzt. Diese Gährung tritt in der Regel sehr schnell ein, wenn der gezuckerte Saft einige Tage lang mit den Schalen der Beeren in Berührung bleibt. Man kann auf einen Eimer oder 64 preußische Quart jenes Saftes einen Eimer reines Fluß- oder Regenwasser, 20 Pfund gewöhnlichen Meliszucker und ½ Quart Spundhefen nehmen und das Ganze an einem mäßig warmen Orte der Gährung überlassen. Nach sehr genauen Versuchen liefern 20 Pfund Zucker im Verlauf der Gährung 10½ Pfund absoluten Alkohol, und man gewinnt daher durch Gährung jener Mischung einen Wein, der eben so geistreich ist, als ein guter Franzwein.

Tollwerden der Hunde. Ein bewährtes Präservativ dagegen. — Man nimmt Quittenkerne und destillirtes Leinöl und läßt Beides 24 Stunden stehen. Dann wird es, mit etwas Milch vermischt, dem Hunde auf einmal zu saufen gegeben. Hierauf wird das Thier, in welchem Alter es auch sei, vor dem Tollwerden gesichert, selbst wenn es schon von einem tollen Hunde gebissen wäre.

Tomatoe's. — Vielseitig sind schon die Tomatoe's von amerikanischen Aerzten selbst gegen gewisse Krankheitszustände empfohlen worden, wie z. B. Dyspepsie, Leberleiden u. s. w., und gewiß sind sie auch in dergleichen Fällen wohlthätiger und heilsamer, als irgend andere Gemüse oder Früchte.

Rohe Tomatoe's. Diese werden gewöhnlich in Scheiben geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut, oder auch noch mit Zufügung von Essig und

Oel zu einem Salate angemacht u. s. w. Allein für sehr Viele sind vollkommen reife Tomatoe's, geschält, ohne alle weitere Beimischung die angenehmste Zukost zu Fleischspeisen.

Tomatoe-Sauce. Vollreife Tomatoe's werden gewaschen, kleingeschnitten und in einem passenden Kessel auf ein mäßiges Feuer gebracht. (In einem größeren Kessel mit kochendem Wasser, d. h. im Wasserbade kochen, wäre das beste.) Sobald die Masse durchwärmt ist, kann man einen Durchschlag oben aufdrücken und aus diesem das sich ansammelnde Wasser ausschöpfen. Sobald die Früchte weich gekocht sind, treibt man sie durch ein Drahtsieb (oder Durchschlag), so daß man nur die Schalen absondert, kocht dann die Masse langsam zur gewünschten Consistenz (ohne sie anbrennen zu lassen) und füllt sie dann heiß in heiß gemachte Flaschen, die man sofort gut verkorkt. (Noch haltbarer wird das Produkt, wenn man die Flaschen im Dünstkessel schließt. S. Art. Einmachen.) Diese dünne, reine Tomatoesauce, ohne alle Gewürze, ist sehr wohlschmeckend und empfehlenswerther, als die stark gewürzten Saucen der Art.

Tomatoe Catsup (Ketchup). Diese so sehr beliebte Sauce ist leider meist überladen mit Gewürzen, namentlich aber mit Pfeffer und Cayenne, wodurch der wiederholte Genuß derselben eher nachtheilig als heilsam wird. Folgende Vorschrift gilt für sehr gut: Ein halbes Bushel Tomatoe's wird durchgetrieben (wie in voriger Vorschrift und dann zu passender Consistenz langsam eingekocht mit folgenden Gewürzen: Salz 6 Unzen, gelber Senf (gestoßen) 1½ Unze, schwarzer Pfeffer 3 Unzen, Nelken und Nelkenpfeffer von jedem 6 Quentchen, Muskatblüthe 3 Quentchen, Cayenne-Pfeffer 2 Quentchen und Essig 1 Quart.

Andere Vorschrift. Eine Gallone reife Tomatoe's werden gekocht und durchgetrieben wie oben; zu der Masse fügt man dann 1 Eßlöffel Nelken, ½ Eßl. Muskatblüthe, 2 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel ganzen schwarzen Pfeffer, 1 Theel. Cayenne-Pfeffer; man läßt simmern, bis man auf 1 Quart eingekocht hat; gießt ½ Pint guten Essig zu, läßt nochmals aufwallen und gießt dann durch ein Haarsieb oder Durchschlag. Man gießt in heißgemachte ½ Pintflaschen und verkorkt gut. — Dies ist sehr gut.

Andere Vorschrift. Auf 1 Gallone Tomatoe's, wie oben, nehme man 2 Eßl. Salz, 2 Eßl. Senfmehl, 2 Eßl. Ingwer-Pulver, 1 Eßl. schwarzen Pfeffer, 1 Theel. Nelkenpfeffer, 1 Theel. Zimmt, ½ Theel. Cayenne-Pfeffer und ½ Pint Essig.

Tomatoe-Suppe. Man dämpft Tomatoe's mit etwas Zwiebeln, Rüben, gelbe Rüben, Petersilie, Salz u. s. w.; wenn die gelben Wurzeln weich sind, rührt man Alles durch einen Durchschlag, kocht es etwa noch ½ Stunde mit etwas Butter und Gewürz nach Belieben und richtet dann die fertige Suppe auf in Butter gerösteten Brodwürfeln an.

Ditto mit Reis oder Sago. Man brüht oder schält 8 mittelgroße Tomatoe's und läßt sie mit 1 Quart Bouillon, einigen Zwiebeln, Pfeffer, Nelken und Salz langsam kochen bis auf ¾ Quart; man treibt dann Alles durch einen Durchschlag, fügt zu 4 Unzen Reis (vorher in Wasser abgekocht), 1 Unze Butter, und läßt noch kurze Zeit weiter kochen.

Oder: Man fügt anstatt des Reises etwas weniger Sago zu und kocht diesen in der Suppe gar.

Trächtigkeits- und Brüte-Kalender der nützlichsten Hausthiere.

Anfang der Trächtigkeit.	Ende der Trächtigkeit. Pferde.	Rinder.	Schafe.	Schweine.
Jan. 1	Decb. 6	Oct. 12	Juni 3	April 30
4	9	15	6	Mai 3
7	12	18	9	6
10	15	21	12	9
13	18	24	15	12
16	21	27	18	15
19	24	30	21	18
22	27	Nov. 2	24	21
25	30	5	27	24
28	Jan. 2	8	30	27
31	5	11	Juli 3	30
Febr. 3	8	14	6	Juni 2
6	11	17	9	5
9	14	20	12	8
12	17	23	15	11
15	20	26	18	14
18	23	29	21	17
21	26	Dec. 2	24	20
24	29	5	27	23
27	Feb. 1	8	30	26
März 2	4	11	Aug. 2	29
5	7	14	5	Juli 2
8	10	17	8	5
11	13	20	11	8
14	16	23	14	11
17	19	26	17	14
20	22	29	20	17
23	25	Jan. 1	23	20
26	28	4	26	23
29	März 2	7	29	26
April 1	6	10	Sept. 1	29
4	9	13	4	Aug. 1
7	12	16	7	4
10	15	19	10	7
13	18	22	13	10
16	21	25	16	13
19	24	28	19	16
22	27	31	22	19
25	30	Feb. 3	25	22
28	April 2	6	28	25
Mai 1	5	9	Oct. 1	28
4	8	12	4	31
7	11	15	7	Sept. 3
10	14	18	10	6
13	17	21	13	9
16	20	24	16	12
19	23	27	19	15
22	26	März 2	22	18
25	29	5	25	21
28	Mai 2	8	28	24
31	5	11	31	27
Juni 3	8	14	Nov. 3	30
6	11	17	6	Oct. 3
9	14	20	9	6
12	17	23	12	9
15	20	26	15	12
18	23	29	18	15
21	26	April 1	21	18
24	29	4	24	21
27	Juni 1	7	27	24
30	4	10	30	27

Anfang der Trächtigkeit.	Ende der Trächtigkeit. Pferde.	Rinder.	Schafe.	Schweine.
Juli 3	Juni 7	April 13	Dec. 3	Oct. 30
6	10	16	6	Nov. 2
9	13	19	9	5
12	16	22	12	8
15	19	25	15	11
18	22	28	18	14
21	25	Mai 1	21	17
24	28	4	24	20
27	Juli 1	7	27	23
30	4	10	30	26
Aug. 2	7	13	Jan. 2	29
5	10	16	5	Dec. 2
8	13	19	8	5
11	16	22	11	8
14	19	25	14	11
17	22	28	17	14
20	25	31	20	17
23	28	Juni 3	23	20
26	31	6	26	23
29	Aug. 3	9	29	26
Sept. 1	6	12	Febr. 1	29
4	9	15	4	Jan. 1
7	12	18	7	4
10	15	21	10	7
13	18	24	13	10
16	21	27	16	13
19	24	30	19	16
22	27	Juli 3	22	19
25	30	6	25	22
28	Sept. 2	9	28	25
Oct. 1	5	12	März 3	28
4	8	15	6	31
7	11	18	9	Febr. 3
10	14	21	12	6
13	17	24	15	9
16	20	27	18	12
19	23	30	21	15
22	26	Aug. 2	24	18
25	29	5	27	21
28	Oct. 2	8	30	24
31	5	11	April 2	27
Nov. 3	8	14	5	März 2
6	11	17	8	5
9	14	20	11	8
12	17	23	14	11
15	20	26	17	14
18	23	29	20	17
21	26	Sept. 1	23	20
24	29	4	26	23
27	Nov. 1	7	29	26
30	4	10	Mai 2	29
Dec. 3	7	13	5	April 1
6	10	16	8	4
9	13	19	11	7
12	16	22	14	10
15	19	25	17	13
18	22	28	20	16
21	25	Oct. 1	23	19
24	28	4	26	22
27	Dec. 1	7	29	25
30	4	10	Juni 1	28

Die mittlere Trächtigkeits-Periode beträgt bei

Pferden: 48½ Wochen oder 340 Tage (das Aeußerste ist 330 und 419 Tage);

E s e l n: gewöhnlich etwas mehr als bei Pferdestuten;
K ü h e n: 40½ Wochen oder 285 Tage (das Aeußerste ist 240 und 321 Tage);
S c h a f e n u n d Z i e g e n: fast 22 Wochen oder 154 Tage (das Aeußerste ist 146 und 158 Tage);
S c h w e i n e n: über 17 Wochen oder 120 Tage (das Aeußerste ist 109 und 133 Tage);
H u n d e n: 9 Wochen oder 63—65 Tage;
K a t z e n: 8 Wochen oder 56—60 Tage;
H ü h n e r brüten 19—24, in der Regel 21 Tage;
T r u t h ü h n e r (Puten): 26—29 Tage;
G ä n s e: 28—33 Tage;
E n t e n: 28—32 Tage;
T a u b e n: 17—19 Tage.

Trockenlegung der Mauern. — Man belege den Grund mit Glastafeln, deren ½ Zoll über den Mauerrand hervorragende Stöße 6 Zoll breit mit erwärmtem Steinkohlentheer bestrichen und mit ebenso breiten Glasstreifen belegt werden, worauf das Ganze mit Mörtel bedeckt und wie gewöhnlich fortgearbeitet wird.

Die Wände vor Feuchtigkeit zu schützen. Man läßt 12 Unzen Theer und 2 Unzen Fettabfälle eine Viertelstunde lang zusammen kochen. Unterdessen hat man gelöschten Kalk und zerstoßenes Glas (von ersterem 2, von letzterem 1 Theil) zusammengerührt und mischt nun den gekochten Theer darunter. Ist das Ganze gut durchrührt, so gießt man es durch ein Sieb, läßt es am Feuer etwas trocknen oder sich verdicken und trägt, sobald der Mörtel die gehörige Consistenz erlangt, denselben ⅛ Zoll dick an den feuchten Wänden auf. Ist die Feuchtigkeit derselben sehr bedeutend, so muß noch eine zweite Lage aufgetragen werden. Man kann darüber auch noch einen andern Cement aus Kalk, Haaren und Gyps anbringen.

Durch dieses Mittel werden Steinwände, welche die Feuchtigkeit schon bis zum Zerbröckeln verdorben, wieder vollkommen fest, und man darf nicht befürchten, daß die über diesem Cement angebrachten Tapeten ferner durch Feuchtigkeit der Wand die Farbe verlieren.

Man darf von dieser Composition nie viel auf einmal machen, sondern höchstens so viel, um 3 Quadratfuß damit bekleiden zu können, weil Kalk und Theer sich zu rasch härten, um lange zum Aufstreichen geeignet zu bleiben.

Tünche (Whitewash), vortreffliche. — Vortreffliche Tünche macht man auf folgende Art:

Man schüttet in ein wasserdichtes Gefäß einen halben Bushel Kalk. Diesen löscht man durch so viel Wasser, daß es wenigstens 5 Zoll hoch damit überdeckt ist, worauf man den gelöschten Kalk tüchtig durcheinander rührt, bis er vollständig aufgelöst ist. Dann löse man 2 Pfund Zinkvitriol und 1 Pfund gewöhnliches Salz im Wasser auf und rühre diese Mischung in die Tünche ein. Der Zinkvitriol erhärtet die Tünche besser. Die so bereitete Tünche kostet nicht über 50 Cents. Will man die Wände farbig anstreichen, so erhält man eine schöne blasse Farbe, wenn man gelben Oker dazu thut, oder eine gute Perl- oder Blei-Farbe mittelst Zugabe vom Lampen-, Reben-

oder Elfenbeinschwarz. Auch wenn man Umbra hinzufügt, erhält man eine gefällige Färbung, und gewöhnliche Steinfarbe mit rohem Umbra und Lampenruß.

Man nehme 33 Pfd. Pariswhite und 1 Pfund weißen Leim. Letzteren lasse man sich in heißem Wasser auflösen, mache aus dem Pariser Weiß eine dicke Brühe mit heißem Wasser und vermenge damit den Leim. Man schütte soviel heißes Wasser zu als nöthig ist. Man sollte nicht mehr machen, als man den Tag über gebraucht.

Eine sehr haltbare und billige Tünche macht man folgender Weise:

Man nehme ein Bushel frisch gebrannten Weißkalk, lösche ihn mit Wasser, heiß oder kalt und setze 2 Quart Kochsalz zu, unter tüchtigem Umrühren. Diese Tünche eignet sich vortrefflich für Fenzen, Baumboxen und Außengebäude. Will man sie farbig haben, setze man Oker zu, mehr oder weniger.

U.

Uebelwerden beim Fahren zu verhüten. — Man nehme einen Bogen Löschpapier, gieße starken Branntwein darauf und lege ihn zusammengeschlagen auf den Magen. Wenn das Papier trocken geworden, feuchtet man es unterwegs wieder etwas an und man wird von dem höchst lästigen Uebel befreit bleiben.

Ueberbeine wegzuschaffen. — Man binde eine kleine Bleiplatte, oder eine breitgeschlagene Bleikugel fest auf die Geschwulst.

Man streiche schwarze Seife dick auf Schafleder, und lege es auf das Ueberbein.

Handschuhe von Fuchspelz zu tragen, oder ein Stück dieses Pelzes auf die Geschwulst zu binden.

Ungeziefer in Gärten, Blumentöpfen u. s. w. zu vertreiben. — Alles Ungeziefer in Blumentöpfen läßt sich leicht beseitigen, wenn man die Erde mit Kalkwasser netzt.

Man streut in Theer getauchte Hobelspäne auf die Beete zwischen den Sämlingen.

Heißes Alaunwasser ist ein schätzbares Mittel zur Vertreibung von Insekten. Zwei Pfund Alaun in drei oder vier Quart kochendem Wasser aufgelöst und in alle Risse und Spalten hineingestrichen, wird alle rothen und schwarzen Ameisen, Cockroaches, Spinnen, Wanzen, Flöhe u. s. w. fernhalten oder vernichten. Reisende sollten immer ein kleines Packet von pulverisirtem Alaun oder Borax mit sich führen, um es um die Kissen herumzustreuen, wenn sie auf ungebetene Bettgenossen Verdacht haben.

Zum Tödten des Ungeziefers auf Pflanzen hat sich am besten noch eine Lösung von Doppelschwefelcalium bewährt, welche selbst die Wurzel-Laus der Rebe nicht vertragen soll. Man kann sich eine solche Lösung am billigsten selbst herstellen, indem man 40 Theile Schwefel, 40 Theile gebrannten Kalk und 500 Theile Wasser auf 400 einkocht und nun der Feuchtigkeit und Beschaffenheit des Bodens nach entsprechend verdünnt. Eine 12° Baumee zeigende Schwefelcalciumlösung verliert erst an Wirkung,

wenn sie auf das 50fache verdünnt wird. Für einen Weinstock rechnet man bis 5 Liter Lösung. Die Anwendung bei den Rebstöcken geschieht in der Weise, daß man, am besten im October nach der Weinlese, entweder Gräben zwischen den Reihen zieht und dahinein die Lösung gießt, oder daß man den Stock ringsum lüftet und mit der Lösung einspült. Man kann auch die Rebwurzeln mit einer concentrirten Abkochung von Knoblauch begießen, das schwefelhaltige ätherische Knoblauchöl tödtet nämlich wie die Eingeweidewürmer so auch alle Blattlausarten.

Zur Vertilgung von Cockroaches nehme man Carbolsäure und gepulverten Kampher zu gleichen Gewichtstheilen, stecke Beides in eine Flasche und warte, bis die Auflösung des Kamphers vollständig ist. Man streiche mit einem Anstreichepinsel die Mischung in alle Ecken, Winkel und Spalten, wo das Ungeziefer haust. Sie kommen sofort und suchen zu entrinnen; sie kämpfen heldenmüthig mit dem sichern Tode. — Ebenso befreit eine Mischung von Carbolsäure mit Wasser, von jenem drei Viertel, von diesem ein Viertel, die Hunde von Flöhen.

In neuerer Zeit hat man gefunden, daß Benzin ein sicheres Mittel ist, alle Arten von Ungeziefer, wie es auch heißen mag, zu vertreiben. Einige Tropfen davon werden hinreichen, irgend welche Stelle von Ungeziefer zu befreien, im Garten wie im Hause.

Gegen die Kartoffelkäfer werden folgende Mittel angerathen. Man vermische Pariser Grün mit zwanzig Mal so viel Mehl und staube diese Mischung auf die Pflanzen.

Oder man begieße die Kartoffeln mit starkem Salzwasser.

Zweige und Blüthen des Hollunderbaumes vertreiben das meiste Ungeziefer.

Gepulverten Borax in die Ecken und Sitze gestreut, wo sich Käfer aufhalten, vertreibt sie ebenfalls und dies Mittel ist ein ebenso probates wie unschädliches.

Ungeziefer auf dem Vieh zu tödten. Nimm ein halbes Pfund Schwefel und ein Pfund ungelöschten Kalk; nimm hinlänglich Wasser, um den Kalk zu löschen, füge dann den Schwefel hinzu und genug Wasser, um zwei Gallonen zu füllen; koche diese Auflösung eine halbe Stunde lang, laß es dann still stehen, bis es sich setzt; gieße die klare Flüssigkeit ab und bewahre sie in Flaschen oder Krügen, die wohl verkorkt sind, für den Gebrauch. Wenn man davon gebraucht, mag man es beinahe zur Hälfte mit Wasser verdünnen. Man sollte es mit einem Schwamm auftragen. — Dieses ist das wohlfeilste und zugleich wirksamste Mittel, das angewandt wird, auch ist es durchaus unschädlich und man kann sich dessen daher ohne Rückhalt bedienen. Es erweist sich auch als das wirksamste Mittel gegen das Jucken, und einmal oder zweimal angewandt, ist die Kur gewiß. Die leidenden Theile sollte man zuvor sorgfältig mit Seife und Wasser abwaschen; man sollte das Mittel vor dem Schlafengehen in Anwendung bringen und des Morgens wiederum mit Seife und Wasser abwaschen.

Unterleibsleiden, Mittel dagegen. — Man zerhackt gleiche Theile Brunnenkresse, Bitterklee, Löwenzahn und Schafgarbe, preßt den Saft aus, nimmt davon Morgens und Abends eine Obertasse voll und trinkt ihn mit gleich viel Fleischbrühe vermischt.

V.

Vanille. — Dieses feinste und lieblichste Gewürz wird vielfach in der Küche verwendet, ebenso zu Parfümerien u. s. w. Vor dem häufigen Genuß derselben ist zu warnen, da nach der starken, wenn auch angenehmen Aufregung durch dieselbe nothwendig eine große und unangenehme Abspannung erfolgt.

Eine für alle Zwecke passende Vanilletinktur oder Essenz kann man bereiten, wenn man 1 Unze zerschnittene Vanille mit 1 Quart Alkohol etwa 1 Monat unter häufigem Umschütteln stehen läßt.

Vanille-Extract ist eine stärkere Essenz, zu welcher man 4 bis 8 Unzen Vanille auf 1 Quart Alkohol nimmt; indessen wird der käufliche Vanille-Extract meist zum größten Theil aus viel wohlfeileren Tonkabohnen gemacht, indem man z. B. Vanille 1 Unze, Tonkabohnen 4—6 Unzen, verdünnten Alkohol oder Cognac 1 Pint einige Wochen digerirt.

Vergiftungen. — Wenn es auch unter allen Umständen räthlich ist, in Vergiftungsfällen sobald als möglich die Hülfe eines guten Arztes zu suchen, so ist es doch nothwendig, in dgl. Fällen auch ohne Arzt helfende Mittel alsbald anwenden zu können, da oft dadurch allein ein bedrohtes Leben gerettet werden kann.

Brechmittel gebe man sobald als möglich, um, wo es angeht, das verschluckte Gift wieder aus dem Magen zu entfernen. Sehr schnell wirkt 1 Theelöffel voll Senfmehl in ein Glas Wasser gerührt und getrunken. Nach Hall (Com. of H.) wirkt ein gehäufter Theelöffel Küchensalz und eben soviel Senfpulver zusammen in 1 Theekopf voll Wasser gerührt und verschluckt, schneller und sicherer als irgend ein anderes Mittel. Wo das genossene Gift schon selber Erbrechen bewirkt, befördere man dieses durch schleimige Getränke oder laues Wasser.

Eiweiß und Milch reichlich, lasse man (nach dem Brechen) oft wiederholt nehmen, wenn sie auch wieder ausgebrochen werden: ebenso ist reichlich genossenes Oel irgend einer Art von großem Nutzen (ausgenommen bei Phosphorvergiftungen).

Magnesia, calcinirte, in Wasser gerührt und (nach dem Brechmittel) wiederholt getrunken, gilt für ein zuverlässiges Gegengift bei Phosphorvergiftungen. Bei Arsenikvergiftungen ist diese Magnesia ebenfalls anzuwenden, wenn man das bessere Mittel Eisenoxydhydrat nicht erhalten kann.

Magnesia, Soda und andere Alkalien läßt man, in Wasser gelöst, trinken, wo Säuren, (Schwefelsäure, Scheidewasser u. s. w.) verschluckt worden sind.

Essig, Citronensaft oder andere leichte Säuren gibt man, wo starke Alkalien zu neutralisiren sind.

Bei Opiumvergiftung (durch Laudanum 2c.) und anderen Vergiftungen durch vegetabile Gifte (wie Stechapfel, Belladonna 2c.), lasse man nach der Wirkung des Brechmittels starken Kaffee trinken und hindere den Betroffenen am Einschlafen dadurch, daß man ihn in frischer Luft gewaltsam umherführt.

Vergiften der Hunde. — Die Hunde werden entweder durch Strichnin, oder durch Arsenik vergiftet. Strichnin wirkt auf das Rückenmark und erzeugt Krämpfe. Die Symptome beginnen mit Unruhe des Thieres, Schreckhaftigkeit, steifem Gang in kurzen Schritten, beschleunigtem Athem und mehr oder weniger Erweiterung der Pupille. Weiterhin erfolgt Krampf, der meist plötzlich, mit kurzen, gleichsam elektrischen Stößen eintritt; dieser wird bei Hunden gewöhnlich allgemein so, daß der Kopf auf den Rücken gezogen wird, die Kniee starr ausgestreckt werden und kein Theil an dem Körper biegsam bleibt. Das Athmen besteht dabei nur in den weniger heftigen Anfällen fort. Dieser Krampf hält einige Minuten an, zuweilen kommt eine momentane Erschlaffung dazwischen. Nach solchen Anfällen bleiben immer die Erscheinungen der geringeren Erkrankung zurück und die Anfälle wiederholen sich in längeren Zwischenräumen, je stärker der Anfall war. Geräusch, Schreck oder jede Irritation beschleunigt das Eintreten eines solchen. Man kann ferner diese Krämpfe, um der Strichninvergiftung sicher zu sein, durch senkrechtes Aufstellen des Hundes, so daß der Kopf nach hinten überhängt, sofort hervorrufen. Der Tod tritt in der Regel in 5 bis 7 Stunden ein, selten ist nach dieser Zeit noch Lebensgefahr vorhanden.

Das wirksamste Gegengift gegen das Strichnin ist die Belladonna; man gebe dem Hunde, je nach seiner Größe, von ½ Dr. bis zu 1 Dr. des Bell.-Extr. in Wasser gelöst; sie wirkt bei Hunden schon nach wenigen Minuten und zwar bei aller Gefahrlosigkeit so nachhaltig, daß eine Wiederholung dieser Gabe in der Regel nicht nöthig ist. Auch die doppelte Quantität bringt keine Nachtheile. Selbst 23 Stunden nach einer solchen Dosis Belladonna ist eine lebensgefährliche Quantität des Strichnin meist nur von sehr geringer Wirkung. Sollte vor der Wirkung des Gegengiftes das Athmen aufhören, so kann man dasselbe dadurch künstlich herstellen, daß man den Brustkasten des Hundes so lange zusammendrückt, bis es wieder eintritt.

Weniger bekannt sind die Vergiftungssymptome durch Arsenik. Gegengift: Das flüssige Eisenoxydhydrat.

Verschlag der Pferde zu heilen. — Man macht Eisen rothglühend, übergießt es nach und nach mit 1 Quart Bier in einer irdenen Schüssel, gibt dasselbe dem Pferde so warm als möglich ein, bedeckt es mit einer wollenen Decke und führt es an einem zugfreien Orte herum, bis es tüchtig schwitzt. Die Homöopathie wendet Aconit im Wechsel mit Bryonia an. Hat das Thier Schmerz in der Ruhe, so ist noch eine Gabe Rhus oder Dulcamara anzuwenden.

Verschlucken von Rüben, Kartoffeln, Aepfeln von Seiten des Viehes. — Man läßt einen Backstein auf der einen Seite des Schlundes anhalten und schlägt mit einem breiten Beile an den Apfel 2c. auf der andern Seite so, daß derselbe durch den Schlund in den Magen fährt.

Viehfütterung, empfehlenswerthe. — Die gescheidtesten Landwirthe schneiden den grünen Klee, mit dem sie ihr Vieh füttern, auf einer Futterbank klein und mengen ihn mit einer beträchtlichen Menge Häckerling zusammen. Sie behaupten nämlich, dieses kraft- und saftvolle Futterkraut sei so schleimig,

daß das Vieh solches nicht gehörig verdauen könne, wenn man es nicht mit Häckerling vermenge. Das gewöhnliche Verhältniß des Klee's zum Strohhäcksel ist zwei und eins.

Vieh, fremdes, bald aneinander zu gewöhnen. — Man wäscht die aneinander zu gewöhnenden Thiere, besonders die schwächern oder furchtsamen, am Kopfe und Hals, so weit sie sich belecken können, mit Branntwein.

Viehställe, Verbesserung der Luft. — Man stellt in die Ecken derselben Gefäße, in welchen sich Salzsäure oder Gyps befindet und erneuert den Inhalt derselben so oft als nöthig.

W.

Wadenkrampf, Mittel dagegen. — Im Wadenkrampf, der manche Menschen oft, vorzüglich in der Nacht, befällt, wobei die Waden- und zuweilen auch die Schenkelmuskeln unter furchtbaren Schmerzen zusammengezogen und hart werden, ist die Einreibung von heißgemachtem Rum auf die leidenden Theile und einige Tassen Thee mit Rum von bester Wirkung. Noch besser, gleich beim Anfall des Krampfes aus dem Bette aufzustehen, oder fest mit dem Fuße gegen die Bettsponde zu treten, auch die Waden mit Flanell gelinde zu reiben.

Auf einen Schlüssel oder sonst ein Stück kaltes Eisen fest auftreten.

Von guter Wirkung ist und zur Vorbeugung dient: einen Schwefelfaden auf der bloßen Haut, wie ein Strumpfband, oder Strumpfbänder von Scharlachtuch zu tragen.

Neuerdings ist das Reiben der Wade mit Opodeldoc sehr empfohlen, auch selbst das Einreiben mit Speichel soll gute Dienste thun.

Einreiben der Waden mit Senfspiritus. Tägliches Waschen mit kaltem Wasser unmittelbar vor dem Schlafengehen, sowie zur Zeit des Anfalls, leistet ebenfalls gute Dienste.

Waffeln. — 1) Schneewaffeln. Man rührt ½ Pfd. Butter zur Sahne, dann nach und nach 10 Eidotter dazu, 1 Prise Salz, 4 Loth Zucker, etwas geriebene Citronenschale und 20 Loth Mehl, verdünnt die Masse mit ungefähr 1 Pint süßem Rahm, zieht zuletzt den sehr steif geschlagenen Schnee mit 10 Eiweißen darunter und bäckt alsbald.

2) Hefenwaffeln. ½ Pfd. Butter wird schnell gerührt, dazu 5 ganze Eier und 3—5 Eigelb, 1 Pfd. Mehl, 3 Löffel voll Bierhefe, etwas Salz, 1 Löffel Zucker und 1 Pint Milch. Man rührt den Teig schön glatt und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen, und verbäckt ihn dann. — Oder: Man nehme auf 1 Pfund Mehl ½ Pfund Butter, 4 Eier, 1 Quart Milch und Hefe.

Es versteht sich, daß man diesen Teig durch Ab- und Zuthun beliebig verändern kann. Sehr verbessert werden die Waffeln aber, wenn man Rahm gebraucht, einige Löffel Cognac oder Rum zusetzt, namentlich aber werden sie leicht durch den Zusatz von steifgeschlagenem Eiweiß-Schnee.

Wagenschmiere, sehr gute und neue. — Diese Wagenschmiere bleibt viel länger als die gewöhnliche beim Fahren an den Achsen der Räder haften, weil ihr Schmelzpunkt erst mit 80 Grad F. eintritt. Außerdem hat sie den Vorzug, daß beim Schmieren nichts abtropft und verloren geht, wie bei der gewöhnlichen und daß sie ungeachtet ihrer Güte dennoch wohlfeiler ist als die gewöhnliche und die englische. Uebrigens erzeugt sie selbst bei längeren Fahrten keine Reibung und Entzündung. Sie enthält folgende Bestandtheile:

100 Pfund weißes Pech,
22 Pfund Schweinefett,
6½ Pfund Wachs,
30 Pfund Wasserblei.

Alle diese Stoffe werden zusammen in einem Kessel geschmolzen und recht unter einander gerührt. Das Wachs muß zuerst geschmolzen werden, weil es schwerer als die andern Stoffe schmilzt und daher einer stärkeren Hitze ausgesetzt werden muß.

Wanzen. — Wo sich diese lästigste aller Plagen einmal gründlich eingenistet hat, da ist sie schwer wieder zu vertreiben. Eine totale Ausrottung der Wanzen ist nur möglich durch sorgfältige und wiederholte Reinigung. Eines der sichersten Mittel ist die wiederholte Anwendung einer kochenden (nicht blos warmen) Auflösung von schwarzer oder grüner Seife (2 Theile Seife in 100 Theilen Wasser gekocht). Hiermit wird alles Holzwerk, alle Spalten u. s. w. gründlich vermittelst eines Schwammes gewaschen, der an einen Stock gebunden ist; die Spalten und Wände mit einem Kitt von Kreide und Leim ausgefüllt, man läßt das Zimmer frisch weißen oder tapezieren, lüftet die Betten in der Sonne und erneuert Alles, soweit es angeht, so werden Wanzen und Eier vertilgt. Das Holzwerk pinseln mit einer Mischung aus Petroleum, Benzin und etwas Bernsteinöl. Größere Ritze in Fußböden und Wand verstreiche man mit einem Kitt aus Schlemmkreide, Leinöl und Petroleum. Als ein sehr zuverlässiges Mittel gegen Wanzen wird in neuester Zeit das Waschen mit Salzwasser und das Ausfüllen der Risse u. s. w., wo sie sich besonders aufhalten, mit Kochsalz; dies vernichtet die Thiere in ihrer Brut. Wanzen von den Betten zu vertreiben und fern zu halten, werden verschiedene Mittel angewendet.

Das kaukasische Insektenpulver ist eines der bekanntesten und gebräuchlichsten Wanzen tödtenden und vertreibenden Mittel. Es eignet sich besonders, um sich auf Reisen vor den Wanzen zu schützen.

Riechende Stoffe, wie Petroleum, Benzin. Man sprenge diese Flüssigkeiten in die Matratzen und Fugen der Bettstellen und wiederholt dies alle paar Wochen und wird so von Wanzen frei sein. Da die Wanzen ihre Nester meist in den Fugen und Rissen der Bettstellen haben, so streiche man diese besonders wiederholt mit einer Mischung von starker Seifenlösung (grün oder schwarz) und Benzin aus.

Reinhaltung des Schlafzimmers, fleißiges Lüften, Sonnen der Betten, öfteres Wechseln der Bettwäsche, Streichen des Fußbodens mit Firniß, oder öfteres Scheuern desselben mit heißem Seifenwasser, Abreiben der Wände,

sorgfältiges und wiederholtes Abwaschen und Lackiren der Bettstellen sind ganz unschädliche, aber unfehlbare Mittel zum Fernhalten der Wanzen.

Warzen. — Zur Vertilgung derselben gibt es zahllose Mittel; außer dem Ausschneiden und Abbinden wird das Aetzen (Beizen) derselben gewöhnlich als Radikalkur betrachtet. Man betupft wiederholt mit:

Höllenstein und entfernt jedesmal vorher mit einem Federmesser die schwarzen Borken, und zwar so lange, bis die Wurzel zerstört ist.

Chromsäure ist ein sicheres Mittel.

Mineralsäuren, wiederholt mit einem spitzen Hölzchen auf die Spitze derselben aufgetragen. Dieselbe Wirkung hat

Essigsäure, die leichter zu handhaben ist.

Salmiak und starker Essig gemischt, täglich mehrmals dick auf die Warzen gebracht und eintrocknen lassen, vertreibt sie oft sehr bald. Ebenso wirkt starke Kochsalzauflösung.

Weiße Kreide, jeden Abend vor Schlafengehen die Warze gründlich damit bestrichen, hilft oft sehr bald.

Anmerkung. Der Umstand, daß die Warzen sehr oft von selbst und plötzlich wieder verschwinden, hat manchem unschuldigen Volksmittel und lächerlichen sympathetischen Mittel, Besprechungen u. s. w. zu Ansehen verholfen.

Wasser kalt zu machen ohne Eis. — Das Gefäß, in welchem sich das Wasser befindet, ist mit einigen Schichten roher Baumwolle zu umgeben und beständig feucht zu halten. Die Ausdünstung des Wassers im Gefäß wird die innere Wärme herausziehen und das Wasser selbst beinahe auf den Gefrierpunkt bringen. In Indien und andern tropischen Gegenden, wo kein Eis zu bekommen ist, ist diese Methode längst mit Erfolg eingeführt.

Wasser, hartes, weich zu machen. — Eine halbe Unze frischer Kalk, gelöscht in 9 Theilen Wasser und die klare Auflösung in ein Barrel hartes Wasser geschüttet, wird das ganze weich machen, sobald es wieder klar geworden.—Dies verursacht der Hausfrau keine Mühe noch Kosten.

Wasser, Reinigung desselben. — Wasser, sowohl das zum Trinken wie das zur Kesselspeisung bestimmte, kann man dadurch von Kalk befreien, daß man denselben durch Oxalsäure oder oxalsaures Kali niederschlägt, die nur in solcher Menge zugesetzt werden, als sie zur Fällung des Kalks nöthig sind. Das Wasser soll nach dem Absetzen des Niederschlags klar abgezogen, und letzterer durch Schwefelsäure oder Kochen mit kohlensaurem Kali zersetzt werden, um die Oxalsäure wieder benutzbar zu machen. Aus dem Meerwasser schlägt man, um dasselbe in den Schiffskesseln zu benutzen, Kalk und Magnesia durch oxalsaures Kali und phosphorsaures Natron=Ammoniak nieder, wozu beim Wasser des Kanals auf 1 Gallone 2 Quentchen des ersteren und 2 Unzen des letzteren Salzes erforderlich sind. Den dabei gewonnenen Niederschlag verwerthet man als Düngmittel.

Es ist nicht allgemein bekannt, daß unreines Wasser durch gepulverten Alaun gereinigt werden kann. Ein Theelöffel voll Alaun in ein Gefäß mit 4 Gallonen Wasser gerührt, genügt, um es vollkommen hell und klar zu ma=

chen, wenn man es nach dem Umrühren ruhig stehen läßt. Nach Verlauf einiger Stunden werden alle Unreinigkeiten sich auf dem Boden des Gefäßes abgesetzt haben.

Wasser Jahre lang frisch zu erhalten. Man setzt dem Wasser gepulverten Braunstein in dem Verhältniß zu, daß auf 500 Pfund Wasser 3 Pfd. Braunstein kommt. Es hat sich diese Methode, wo sie in Anwendung gebracht wurde, bestätigt gefunden.

Wasser in den Blumenvasen vor Fäulniß zu schützen. Um diesem Uebelstande vorzubeugen, lege man einige Streifen Schwarzblech in das Wasser, wodurch die Fäulniß abgehalten wird.

Wasser lange vor Fäulniß zu bewahren und faulgewordenes Wasser zu reinigen. Man lasse die innere Fläche der Wasserfässer verkohlen d. h. in hohem Grade ausbrennen. Für die Aufbewahrung von jungen Weinen, die in neuen Fässern so leicht umschlagen, möchte diese Bemerkung noch mehr Werth haben.

Auch Wasser, das von Fäulniß schon den widrigsten Geruch angenommen, ganz schwarz und von abscheulichem Geschmacke ist, läßt sich binnen wenigen Stunden wieder so herstellen, daß es sogar zum Trinken geeignet ist.

Man bedient sich zu diesem Behufe nämlich der thierischen Kohle, d. h. Kohle aus gebrannten thierischen Knochen und verwendet auf einen Eimer Wasser zwei Eßlöffel voll solcher Kohle.

In wasserarmen Gegenden, namentlich auf Schiffen, möchte dies ein unschätzbares Mittel sein.

Den unangenehmen Geruch von faulendem Wasser, von Mistjauche u. s. w. beseitigt man durch Chlorwasser. Der unangenehme Geruch verschwindet sogleich auf's Vollständigste. Das Chlor zersetzt die flüchtigen Verbindungen, die sich bei der Fäulniß bilden und den unangenehmen Geruch hervorbringen.

Zur Wasserfiltration wird jetzt Eisenschwamm empfohlen. Die bisherigen Versuche mit geschmolzenem Eisen, Draht ꝛc. lieferten keine praktischen Resultate, weil die Wirkung solchen Eisens eine äußerst langsame ist. Durch die in angemessener Weise aus Eisenschwamm gebildeten Filter kann dagegen unreines Wasser mit bedeutender Geschwindigkeit durchfiltriren und dabei so vollkommen gereinigt werden, daß es ohne alle Gefahr zum Trinken zu benutzen ist. Das Wasser verliert hierbei nicht an Schmackhaftigkeit und bleibt monatelang klar. Eisenschwamm ist käuflich in großen Quantitäten zu sehr mäßigen Preisen. Verschiedene Proben von Wasser und anderen Flüssigkeiten aus Senkgruben und Cloaken vor und nach der Filtration durch Eisenschwamm, sowie damit vorgenommene Analysen bestätigen die Wirkung. Sehr übelriechende dunkelbraune Flüssigkeiten waren nach der Filtration wasserhell und geruchlos. Selbst nach vierwöchentlichem Stehen hatte sich in den filtrirten Proben nur wenig Kalk abgesetzt, während in den nichtfiltrirten grün- bis braungefärbte Absätze bemerkt wurden.

Waschen, Washing fluids ꝛc. — Immer mehr finden Waschmaschinen aller Art Eingang in den Familien und sogenannte Washing fluids ꝛc. — Flüssigkeiten zur schnelleren, leichteren und besseren Reinigung der schmutzigen Wä-

sche — werden überall in mannigfaltigen Compositionen empfohlen, während zugleich auch von Zeit zu Zeit neue, und wie man gewöhnlich versichert, bessere Seifensorten in dem Handel erscheinen. Trotz der vielen und auch zweckmäßigen Waschmaschinen muß immer noch die Hand der Wäscherin das Meiste thun, aber ihre Arbeit kann ohne Zweifel sehr erleichtert werden, wenn sie versteht, die rechten Hülfsmittel zu wählen und in richtiger Weise zu benutzen.

Das beste Wasser zum Waschen ist Regenwasser, wo man dies nicht haben kann, Flußwasser; jedenfalls muß das Wasser sogenanntes weiches, d. h. kalk- und eisenfreies sein. Wo man nur hartes Wasser hat, würde man es am besten für die Wäsche weich machen, wenn man es schon 24—48 Stunden vor dem Waschtage mit Soda, etwa 1 Loth auf einen Eimer Wasser, versetzte, gut umrührte und dann stehen ließe; der Kalk fällt dann zu Boden.

In der Wahl der Seife soll man nicht nach der Billigkeit, sondern nach der Güte gehen und wird gespart, wenn man gute Seife (nicht scharfe Seife) in passenden Stücken schon längere Zeit vorräthig hält.

Soda ist ein großes Hülfsmittel, das von Vielen nicht angewendet wird, weil sie das Vorurtheil haben, die Soda zerfresse das Zeug. Die Soda zerfrißt allerdings die Wäsche, wenn man sie entweder, anstatt sie in richtigem Verhältnisse vorher in dem ganzen Waschwasser aufzulösen, nur so in beliebiger Menge, in ganzen Stücken oben auf die Wäsche wirft, oder am Ende nicht gut wieder ausspült, so daß die in den Geweben gebliebene Soda beim Trocknen krystallisirt und so die Fasern zerreißt. Im Allgemeinen werden auf 100 Pfd. Wäsche 100 Pfd. Wasser mit 4 Pfund krystallisirter Soda, oder für die schmutzigste Wäsche etwa 5 Pfund gerechnet. In der Waschanstalt zu Eisenach nimmt man für je 100 Pfd. Wäsche 150 Pfd. Wasser, in welchem vorher 4½ Pfd. krystallisirte Soda aufgelöst worden (was also 3 pCt. ausmacht). Man nehme nicht mehr Soda als nöthig ist.

Noch besser ist die Anwendung von Lauge aus guter Holzasche, da dies kohlensaures Kali nicht so leicht krystallisirt.

Als Waschflüssigkeiten, durch deren Anwendung das Reinigen der Wäsche in schnellerer und leichterer Weise möglich wird, sind mancherlei Zusammensetzungen empfohlen worden; wir geben die folgenden, die als bewährt und empfehlenswerth gelten.

1. Man koche ½—1 Pfd. dünn geschnittene Seife in Regen- oder Flußwasser, bis zur Auflösung der Seife, verdünne diese Lösung mit etwa 5 Gallonen Wasser; schüttle dann 1 Unze käuflichen Salmiakgeist und ½ Unze Terpentinspiritus für sich tüchtig zusammen, bis die Mischung milchig wird, und rühre sie dann in die obige Lösung. Die Mischung muß so warm sein, daß man die Hand nicht darin verbrennt. In diese Flüssigkeit bringt man die schmutzige Wäsche und läßt sie in einem zugedeckten Zuber oder dergl. über Nacht stehen. Dann reibe und wasche man ein Stück nach dem andern gut aus, bringe die Wäsche zum Spülen in warmes Wasser, dann in Blauwasser, und trockne und behandle sie wie gewöhnlich. Sehr schmutzige Wäsche kann man vor dem Spülen nochmals mit Seife waschen. Bei diesem Verfahren wird die Wäsche sehr geschont, sie braucht nicht so heftig gerieben zu werden und wird doch sehr schön und sauber.

2. Eine andere, sehr empfohlene Vorschrift zu einem guten Waschmittel lautet; 1½ Pfd. Waschsoda und ¼ Pfd. Borax löse man durch Kochen in 1 Gallone Wasser auf. Ist die Mischung erkaltet, so gießt man ½ Theetasse voll Ammoniakwasser (Salmiakgeist) dazu und hebt die Flüssigkeit dann in gut verkorkten Flaschen auf. Für den Gebrauch nimmt man eine Obertasse voll auf jeden Eimer Wasser.

(Borax allein ist ein vorzügliches Waschmittel für die feinste Wäsche. Man löst 1 Pfd. Borax in 70 Quart heißem Regenwasser auf und weicht darin die Wäsche 5—10 Stunden ein, wäscht dann mit Seifenwasser rein und spült in reinem Wasser. Borax greift die Wäsche nicht an, löst aber die fettigen und harzigen Unreinigkeiten ebenso gut wie die Soda.)

In manchen Vorschriften werden hie und da, um etwas Neues zu liefern, noch allerlei weitere Zusätze zu diesen Waschflüssigkeiten empfohlen, wie z. B. Kampher u. dgl., allein diese können keinerlei Nutzen bringen und sind wenigstens durchaus überflüssig.

Das Bleichen der weißen Wäsche zu befördern wird Terpentinöl empfohlen, weil dieses den Sauerstoff der Luft in Ozon verwandeln soll, welches eine starke bleichende Eigenschaft hat. Zu diesem Zwecke soll man 1 Theil Terpentinöl mit 3 Theilen starkem Spiritus mischen; 1 Eßlöffel dieser Mischung wird zu 1 Eimer des letzten Spülwassers gegossen, die Wäsche darin eingeweicht, gut ausgerungen und zum Trocknen an die freie Luft gehängt. Nach dem Trocknen ist das Zeug gebleicht und riecht nicht nach Terpentin.

In neuerer Zeit hat man vor dem Gebrauche des Terpentins gewarnt, weil man davon ein Mürbewerden der Faser bemerkt haben wollte. Anstatt dessen wendet man das gereinigte Benzin an. Von letzterem gießt man nur 1 Eßlöffel voll in 1 Eimer Wasser und verfährt dann ganz wie bei Terpentin angegeben.

Ganz sauer gewordene Buttermilch wird ebenfalls vielfach als Bleichmittel verwendet.

Gelb gewordene, vergilbte Wäsche wieder vollkommen weiß herzustellen, benutzt man Chlorkalk als das beste Mittel. Man nimmt ½, ja nur ¼ Loth Chlorkalk auf den Eimer Wasser, und weicht in dieser Flüssigkeit die vergilbte Wäsche 24 Stunden langen ein, spült dann in weichem Wasser und wäscht sorgfältig aus.

Wäschstärke im Winter zu verbessern. — Es ist zuverlässig, daß die Stärke, die man der Wäsche giebt, durch den Frost aus der Wäsche wieder heraus gezogen wird, nnd daher Kosten und Mühe vergeblich verwendet werden. Folgender kleine Vortheil wird dasselbe einigermaßen verhindern. Man thue in die eingeweichte Stärke, ehe solche noch in das gekochte Wasser gequirlt wird, etwas Salz.

Wasserkur für erkrankte Hausthiere. — Durch langjährige Erfahrung ist festgestellt, daß in allen Krankheiten, die durch Erkältung entstanden sind, sowie bei allen entzündlichen Symptomen, es kein Mittel gibt, das so sicher und schnell heilt, als das Wasser. Durch Erkältung verschließen sich die Poren der Haut, die alsdann die verbrauchten Stoffe nicht ausscheiden kann. Die Anstrengungen, die der Körper machen muß, um solches zu bewerkstelligen,

ist der Zustand, den man als Fieber bezeichnet. Das Fieber ist demnach ein Versuch der Natur, sich selber zu heilen. Daraus folgt, daß es thöricht ist, das Fieber unterdrücken zu wollen. Im Gegentheil soll man das Fieber befördern und hervorrufen, wo es sich nicht von selber einstellt. Nur da soll man es mildern, wo es so heftig auftritt, daß es Organe zu zerstören droht. Der sachkundige Hydropath hat im kalten Wasser ein Mittel, um sowohl Wärme als Kälte zu erzeugen, und wendet ersteres bei Erkältungen, letzteres bei Entzündungen an.

Unter allen Hausthieren ist das Pferd den genannten Krankheiten am meisten ausgesetzt. Eine Erkältung äußert sich häufig durch Symptome, die wir mit Kolik bezeichnen. Das Heilverfahren ist einfach und kann von jedem Farmer ohne Zuziehung eines Thierarztes ausgeführt werden. Sobald man die bekannten Symptome der Kolik bemerkt, lasse man das erkrankte Thier von mindestens zwei Männern kräftig und anhaltend mit Strohwischen frottiren, wobei die unteren Extremitäten besonders zu berücksichtigen sind.

Sodann tauche man ein größtmögliches grobes leinenes Betttuch in Wasser von 10—12 Grad R., ringe es ganz leicht und oberflächlich aus und bedecke damit den ganzen Körper des Thieres vom Kopf bis zum Schwanz, hauptsächlich auch den Bauch. Reicht ein Tuch nicht aus, nehme man zwei; man muß dann jedoch diejenigen Theile der Tücher, die doppelt oder mehrfach den Körper bedecken, etwas trockener ausringen, damit es nicht zu lange währt, bis Wärme eintritt. Ueber die nassen Tücher, die fest anliegen müssen, breite man dann wollene Decken 3—4fach über einander und befestige sie eng anschließend durch Gurte. Die Füße umwickelt man mit Strohseilen aus Haferstroh, welche man vorher mit Wasser von 28 Grad R. durchfeuchtet hat. Währenddeß gibt man dem Pferde ein Klystier von reinem Wasser von 16 Grad R., 2—3 Spritzen voll hinter einander, stellt es in einen engen Raum, umgiebt es von unten bis oben mit Streustroh, so daß nur die Nase frei bleibt und läßt es hoch und kurz angebunden 3—4 Stunden stehen, bis anhaltender Schweiß erfolgt ist. Hierauf befreit man es von seiner Hülle, übergießt es mit 2—3 Eimer Wasser von 12 Grad R., läßt es von mehreren Männern frottiren, bis es trocken ist und legt ihm eine einfache wollene Decke auf. Die Kur ist vollendet und das Pferd gesund.

Ist das Pferd verschlagen, d. h. wenn die Erkältung sich auf den inneren Huf geworfen hat, so verfährt man ebenso, wie oben beschrieben, nur mit dem Zusatze, daß man in dem Raume, in welchem es schwitzen soll, einen kalten Lehmbrei von 4 Zoll Höhe macht, in den das Pferd mit den Hufen zu stehen kommt. Bei dem Verschlagen ist in der Regel eine Wiederholung der Einpackung nöthig, nur darf man solche in 24 Stunden nur einmal wiederholen.

Bei entzündlichen inneren Krankheiten ist täglich eine Einpackung von großem Nutzen, man lege jedoch dem entzündeten Organe zunächst auf bloßem Leibe unter dem nassen Schwitztuche eine kalte Compresse. Falls das Pferd während der Einpackung unruhig wird, befreie man es von seiner Hülle und bade es. In der Zeit, wo es nicht eingepackt ist, kühle man äußerlich die dem entzündeten Organ zunächst gelegene Stelle fleißig und anhaltend

mit kaltem Wasser und sorge durch Kleiefutter und Klystiere für offenen Leib. Bei sehr starkem Fieber, sowie bei torpidem Zustande ist eine starke Abkühlung durch Uebergießung mit Wasser geboten.

Beim Rindvieh ist bei der Trommelsucht neben einer Gabe von Petroleum in Whisky das fortwährende Uebergießen mit kaltem Wasser, rechtzeitig angewandt, von selten oder nie fehlendem Erfolge.

Bei Schweinen ist bei der so sehr gefährlichen Bräune, auch rothes oder laufendes Feuer genannt, eine Einpackung mit einer kalten Compresse um den Hals häufig mit günstigem Erfolge angewendet.

Wassersucht heilbar. — Ein Thee, aus den Blättern des Kastanienbaumes bereitet, soll die Wassersucht in kurzer Zeit vertreiben.

Ein Arzt berichtet folgenden Fall: Eine Patientin, bei der alle Mittel wirkungslos geblieben waren, verzehrte in den ersten drei Tagen je eine geschälte und mit Zucker bestreute Citrone, in den folgenden zwei Tagen je zwei, sodann drei, bis sie es auf 18 Stück brachte, und dann in demselben Verhältniß wieder bis auf ein Stück herabging. Sie aß während dieser Zeit kein Fleisch. Schon am sechsten Tage zeigte sich eine gute Wirkung und in dritthalb Monaten war die Kranke geheilt. Derselbe Arzt bediente sich schon mehrmals mit gutem Erfolg dieses Mittels.

Zu den wirksamsten Hausmitteln gegen Wassersucht gehören die Wachholderbeeren. Sie wirken am besten in Pulver mit Weinsteinrahm gemischt. Aber auch der Wachholderthee ist urintreibend.

Das Hollundermuß bewirkt reichliche Harnausleerung, auch ist der Thee aus der Wurzelrinde des Fliederbaumes sehr wirksam.

Zerschnittene, frische Meerrettigwurzeln mit Bier aufgegossen, oder der Saft aus zerriebenem Meerrettig mit Zucker.

Petersilie, Sauerampfer, Hopfenkeimchen, Spargel, sind Wassersüchtigen, als Salat oder Suppe genossen, sehr zuträglich.

Räucherungen von Bernstein, Mastix, Wachholderbeeren und das Reiben der Haut mit erwärmten, durchräucherten Tüchern sind hilfreiche äußere Mittel.

Einreibungen von gewärmtem Oliven- und Terpentinöl in den Unterleib 3—4 Mal täglich ½ Stunde lang, vermehren den Harnabgang und werden ganz besonders in der Bauchwassersucht gerühmt.

Man brenne Linsen (gleich Kaffeebohnen), doch nicht allzu braun. Zwei Loth derselben gemahlen und mit 4—5 Tassen Wasser überbrüht, dem Kranken täglich früh und Abends zu trinken gegeben, ist als sehr wirksames Mittel zu empfehlen.

Die ganze über der Erde befindliche Pflanze des Gartenkrauts wird zur Zeit der Blüthe im Juni bis August getrocknet; dann werden 2 Quentchen davon mit 12 Unzen Wasser zur Hälfte eingekocht, und alle 2 Stunden ein Eßlöffel voll genommen.

Man nehme das Holz, welches im Frühjahr von den Weinstöcken geschnitten wird, verbrenne es zu Asche und lasse diese in gutem Rheinwein destilliren. Von diesem Wein trinke man täglich zwei oder drei Glas. Es

sind durch dieses einfache Mittel schon die hartnäckigsten Wassersuchtfälle kurirt worden und hält es sich in den Flaschen, wenn diese gut verkorkt sind, zwei Jahre.

Wein aus Trauben. — Es werden jährlich mehr als zehn Millionen Gallonen ausländische Weine in die Ver. Staaten importirt und Jedermann, der dieselben consumiren hilft, weiß aus Erfahrung, wie theuer diese vermeintlich ächten Weine sind. Daß diese ausländischen Weine eigentlich aber außerordentlich wohlfeile Kunstprodukte sind, zu denen der Weinstock, außer dem schönen Namen, nur die Traubenschalen liefert (während durchschnittlich die Kartoffeln die Hauptsache, den eigentlichen Geist hergeben müssen) sehe man aus den Artikeln „Gallisiren", „Petiotisiren", u. s. w.

Die Kunst des Weinmachens ist so einfach, daß sie sich leicht in jedem Hause ausüben läßt; und wer das Weinmachen nicht versteht, möchte man sagen, versteht auch eigentlich nichts vom Weine, wenn er auch viel Wein trinken kann und trinkt. Schon gibt es viele Sorten der amerikanischen Trauben, welche einen ganz guten Wein geben und die man meist billig genug kaufen kann, wenn man nicht selber Reben zieht.

Die Bereitung des Traubenweines und die Behandlung desselben während der Gährung ist im Ganzen dieselbe, wie die Bereitung 2c. der Fruchtweine, so daß man zunächst hienach verfahren kann. Indessen sind folgende weitere Bemerkungen speciell für den Traubenwein noch von praktischer Wichtigkeit.

1. Man mische nicht weiße und rothe Trauben durcheinander, sondern verarbeite je Trauben einer Farbe, wenn auch verschiedene Sorten derselben.

2. Das ursprüngliche Pressen der Trauben (wobei immer viel Saft in den Schalen noch zurückbleibt) ist meist längst bei der Weinfabrikation aufgegeben worden; vielmehr läßt man den Saft von den zerstampften Beeren abfließen und wäscht dann die Trester wiederholt mit frischem Wasser aus, wodurch man auch die letzten Safttheilchen erhält, oder

Man fügt zu den zerstampften Trauben das nöthige Wasser mit dem Zucker und läßt Alles in einer passenden Tonne die erste stürmische Gährung durchmachen. Man zieht dann den gegohrenen Most auf Fässer und kann auf die zurückgebliebenen Schalen noch wiederholt Zuckerwasser gießen, gerade wie es die Weinfabrikanten im Auslande zu machen pflegen (s. Petiotisiren).

Der erfahrene Herausgeber des „Grape Culturist" (Husmann) sagt in demselben: „Nach meinen, im letzten Jahre gemachten Erfahrungen, ist es, um guten Wein zu machen, für jede Traubensorte zweckdienlich, sie auf den Trestern vergähren zu lassen, bis der Wein vollständig klar und fertig ist. Alle weinbildenden Ingredienzien, als Säure, Zucker, Gerbestoff 2c. werden durch den Gährungsprozeß ausgezogen und die Trester werden vollständig geschmacklos. Man lasse den Wein daher bis zum Dezember auf den Gährbütten, ziehe ihn dann ab und presse die Trester.

3. Die reifsten Trauben geben im Ganzen auch den besten Wein, NB. wenn es sehr edle Trauben mit mildem und angenehmem Aroma sind. Traubensorten dagegen, welche ein so reichliches Aroma haben, daß es unangenehm

wird, geben bessern Wein, wenn sie nicht völlig reif sind, weil dann ihr Aroma noch nicht so stark entwickelt ist. Bei dieser letzteren Klasse Trauben setze man überdies viel größere Mengen Wasser mit Zucker zu, weil auf diese Weise das Aroma ebenfalls verringert wird.

4. Weniger reife, und selbst sehr saure Trauben überhaupt aber geben immerhin einer sehr guten Wein, wenn man dieselben auch in Amerika ganz genau so behandelt, wie es im Auslande geschieht, von dem wir bekanntlich immer guten Wein beziehen, selbst wenn dorten die Trauben nur schlecht und miserabel waren. Man wendet nämlich das Mittel an, welches der gute Dr. Gall lehrte, d. h.: setze so viel Wasser zu, daß man in 1000 Pfund Most nur 5 Pfund Säure (also $\frac{5}{1000}$) hat und löse zugleich in diesem Wasser so viel reinen Zucker, daß der Most im Ganzen circa 20 und mehr Prozent Zucker enthält, wodurch der künftige Wein 10 Proz. Alkohol bekommt.

5. Wasser- und Zuckerzusatz mache man auf alle Fälle bei der Weinbereitung aus amerikanischen Trauben irgend einer Sorte; für das Wieviel? dieser Zusätze beachte man Folgendes, da eine genaue Berechnung nach chemischer 2c. Untersuchung für die Weinbereitung im Haushalte nicht leicht ausführbar ist und dann auch nicht immer ganz genau die gewünschten Resultate gibt:

Man muß um so mehr zusetzen, je saurer und unreifer die Trauben sind.

So gibt Husmann an, daß er in 1865 durch Hinzufügung einer Gallone Wasser auf jede Gallone Most und hinreichend Zucker, um die ganze Mischung auf 80 Grad (der Mostwage) zu bringen, aus Trauben (Concord, Catawba, Herbemont), deren natürlicher Most nur von 60 bis 75 Grad reichte, ganz ausgezeichneten Wein erhalten habe. Dies ist ohne Zweifel sehr richtig, da ja die ausländischen Weinfabrikanten viermal so viel Wasser mit miserablem Traubenzucker verwenden und einen Wein nach Amerika schicken, der stets für ausgezeichnet gilt und NB. wenigstens stets ein ausgezeichnetes Geld zu kosten pflegt. Ein verständiger Weintrinker wird daher gewiß nicht stutzen über einen Wein, zu dem wenig Wasser und nur guter reiner Rohrzucker genommen wurde.

Man wende daher getrost noch mehr Wasser an, als Husmann that, und dies um so mehr, wenn die Trauben eine sehr starke Würze haben, und

Löse Zucker in dem Wasser auf, daß es etwa den fünften Theil des Gewichtes des Wassers ausmacht.

Da es sich darum handelt, einen angenehmen und trinkbaren Wein zu erhalten, der nicht zu sauer und nicht zu würzhaft ist, so kann man den etwaigen Mängeln auch später noch abhelfen, d. h. man kann den Wein corrigiren, und wenn man ihn beim ersten Abziehen noch zu sauer findet, dann noch die nöthige Menge Zuckerwasser zusetzen.

Je nach der verschiedenen Behandlung 2c. wird man verschiedene, wenn auch gute Weine erhalten, und es ist daher räthlich, um das Wesen der Weinbildung besser kennen zu lernen, verschiedene Wege einzuschlagen. Es möchte daher rathsam sein, dem obigen Rathe Husmann's: „Alle Traubensorten auf den Trestern vollständig ausgähren zu lassen u. s. w." nicht zu folgen, vielmehr ist zu empfehlen:

Die zerquetschten Trauben mit Wasser auszuziehen und hinlänglich Zucker

zuzusetzen (circa 20 Procent) und diesen Most für sich gähren zu lassen; dann aber

Die Trester mit Wasser, zu dem man circa 20 Proc. Zucker gesetzt hat, aufs Neue aufgießen und so zu „Petiotisiren“.

Man richtet sich zu diesem Zwecke ein passendes Faß ein, das man aufrecht stellt; in kleiner Entfernung vom unteren Boden bringt man einen zweiten s. g. Senkboden an, der siebartig mit Löchern durchbohrt ist, so daß aus dem Zwischenraume zwischen den beiden Böden später der Wein abgezapft werden kann; der obere Boden muß dann aber so verschlossen werden, daß die Luft keinen Zutritt haben kann; für das Entweichen der Kohlensäure aber bringt man vermittelst eines Korkes eine Blech- oder Glasröhre in diesem Boden an, deren gebogenes Ende die Kohlensäure aus dem Innern des Fasses in ein Gefäß mit Wasser leitet.

Für rothen Wein bringt man mehrere solcher mit Löchern durchbohrte Boden an, zwischen welchen man gleichmäßig die zerquetschten Trauben oder Traubenschalen vertheilt, wodurch die Gährung gleichmäßiger wird.

Diese letztere Einrichtung des Fasses mit mehreren Böden kann man auch sehr zweckmäßig als „Most-Extractor“ benutzen, d. h. um von den zerquetschten Trauben, die man in Portionen in die verschiedenen Fächer bringt, erst den Saft abfließen zu lassen, dann aber mit Wasser, das man in kleinen Mengen aufgießt, die noch zurückgebliebenen werthvollen Bestandtheile auszuziehen.

So kann man ganz verschiedene Weine aus denselben Trauben herstellen; je nachdem man mehr oder weniger, stärkeres oder schwächeres Zuckerwasser zusetzt, früher oder später von den Schalen abzieht u. s. w.; aber NB. das Wasser, was man bei der Weinbereitung mit Zucker ꝛc. selber zusetzt, ist bei weitem billiger, als was vom Auslande importirt, erst durch das Zollhaus gehen muß.

Sollte man außerordentlich gute und reife, ganz vorzügliche Trauben haben und macht dann daraus, zunächst ohne allen Zusatz, einen Wein, so würde man einen Naturwein erhalten, wie er vielleicht auch in Deutschland zuweilen noch gemacht wird, unter dem Namen Cabinet-Wein für gekrönte Häupter u. dergl., aber wie er nie und nimmer in den Handel kommt.

Behandlung des Weines im Keller. Außer dem schon im Artikel „Fruchtweine“ (s. daselbst) Angegebenen, verdient hier Folgendes noch besondere Berücksichtigung.

1. Reinlichkeit ist das erste Prinzip. Nicht blos sind Gefäße, Fässer — kurz Alles, was mit dem Weine in Berührung kommt — im saubersten Zustande zu halten, sondern auch die Trauben selber sind von allem Schmutze, namentlich anhängender Erde u. s. w. sorgfältig zu reinigen. Ebenso sind, soweit als thunlich, die Kämme der Trauben zu entfernen, da sie dem Weine meistens nur einen widerlichen Geschmack mittheilen. Weitverbreitet ist die Meinung, daß der Wein in der Gährung sich reinige; allein das Gegentheil ist vielmehr wahr; alles Fremdartige was dem Moste irgendwie beigemischt wird, theilt sich durch die Gährung dem Weine selber bleibend mit. (Viele Californische Weine z. B. haben Aroma und Geschmack von verschimmelten

und verdorbenen Fässern, was begreiflicher Weise keineswegs das natürliche Bouquet Californischer Weine ist.)

Der Keller ist ebenso im allerreinsten Zustande zu halten; er muß trocken sein und luftig; jede Spur von Schimmelbildung ist in demselben auf das sorgfältigste fernzuhalten, weil der Schimmel eine Pflanze ist, deren zahllose (nur mit dem Mikroskope sichtbaren) Samen, welche in der Luft schweben, auf mannigfaltige Weise so sehr leicht in den Wein gelangen und durch ihr Weitervegetiren denselben verderben können.

2. Die Temperatur, in welcher der Most gährt, ist von der größten Wichtigkeit für die Beschaffenheit des künftigen Weines. Husmann sagt in Bezug hierauf: Die Gährung muß rasch und gründlich geschehen und der Gährungsraum ist in einer gleichmäßigen Temperatur von 65—70° F. zu halten. Ist der Raum nicht warm genug, so mag durch Heizen nachgeholfen werden. Kalte Keller sind den jungen Weinen nicht zuträglich, indem sie die Gährung zurückhalten und dadurch manche Ungelegenheit verursachen. Nach 3 Monaten muß der Wein vollständig klar und sämmtlicher Zucker in Alkohol verwandelt sein." — Dagegen sagt Dr. Neubauer: „Nach allen bis jetzt vorliegenden Erfahrungen ist beim Moste die Temperatur so zu reguliren, daß die Gährung eine Untergährung bleibt; die Weine werden reicher an Bouquet und zeichnen sich durch größere Haltbarkeit aus." — (Nun kann man aber dem Most nur die Untergährung machen lassen, wenn man die Temperatur beständig unter 60° F. hält; steigt die Temperatur darüber hinaus, so geht der Most in die raschere und stürmische Obergährung über.) Bei dieser Meinungsverschiedenheit ist es im Ganzen räthlich: keine höhere Temperatur als gewöhnliche Zimmerwärme für irgend einen Most in Anwendung zu bringen; für leichteren, zuckerärmeren Most ist eher eine niedere Temperatur zweckmäßig; zu sorgen aber hat man in allen Fällen, daß die Temperatur soviel als möglich gleichmäßig bleibt und die Gährung nicht vor ihrer Vollendung durch Abkühlung des Mostes ins Stocken kommt.

Nach beendigter Hauptgährung ist für den jungen Wein eine niedrige Temperatur am zweckmäßigsten.

3. Abziehen von der Hefe auf ein reines (nicht geschwefeltes) Faß soll man den jungen Wein so oft als möglich; einmal: um den Wein von den schon ausgeschiedenen Produkten der Gährung zu befreien, wie Hefe 2c., deren weiteres Verbleiben im Wein, ohne irgendwie zu nützen, leicht in mehrfacher Weise schädlich werden kann;

Dann aber zieht man den Jungwein recht oft ab, um denselben auf diese Weise wiederholt mit dem Sauerstoffe der Luft in Berührung zu bringen, wodurch die Reife und Güte des Weines ganz besonders befördert wird. (Mehr über die wichtige Wirkung, welche der Sauerstoff auf den Wein übt, sehe man weiter unten in dem Abschnitte über „Lüften des Weines".)

Bei dem ersten Abziehen — was man vornimmt, sobald der Wein nach der Hauptgährung klar geworden — kann man, wenn nöthig, Zusätze machen, um den Wein zu verbessern. Findet man z. B. den Wein zu sauer, so setze man die nöthige Portion Zuckerwasser zu; an einer kleinen Probe, die man mit Wasser verdünnt u. s. w., kann man bestimmen, wieviel im Ganzen man etwa zuzusetzen hat. Man fürchte nicht, daß man durch einen solchen nach=

träglichen Zusatz dem Weine etwa schade; im Gegentheil ist er demselben von großem Nutzen; durch den Zuckerzusatz entsteht nämlich aufs neue eine stärkere Gährung, die im Weine noch vorhandenen Eiweißkörper werden in kurzer Zeit als Hefe ausgeschieden und der Wein wird so schneller fertig, als ohne diesen Zusatz der Fall gewesen wäre.

Aus diesem Grunde empfiehlt daher auch Mohr einen Zuckerzusatz von 1—2 Proc. im nächstfolgenden Frühjahr zu machen, um durch die erneuerte Gährung die letzten Hefenstoffe aus dem Weine auszuscheiden.

Durchschnittlich zieht man den jungen Wein im ersten Jahre dreimal von seiner Hefe; später nur zweimal im Jahre.

4. Das Lüften des Weines. Seit Pasteur in neuester Zeit zu beweisen suchte: daß der Zutritt der Luft zum Weine nothwendig sei; ja daß lediglich durch die Einwirkung des Sauerstoffs die Entwickelung des Weines überhaupt möglich werde, — schließt man den Wein nicht mehr so sorgfältig, wie ehedem, von der Berührung der Luft ab, sondern schafft vielmehr noch auf mannichfaltige Weise der Luft einen freien Zutritt zum Weine, und zwar mit dem besten Erfolge.

Lüften des Mostes. Schon seit vielen Jahren wurde in Lothringen der s. g. Schaufelwein bereitet, der sich immer durch Güte und Haltbarkeit auszeichnete. Es werden dort die reifen Trauben auf einer Mühle zerquetscht und dann in einer starken Weinbütte 48 Stunden lang durch große eiserne Schaufeln tüchtig umgerührt oder durch große Stampfen (wie beim Buttern) durcheinander gearbeitet. Der dann ruhig hingestellte Most geht schnell in stürmische Gährung über, so daß schon nach 12 Stunden die Trebern auf der Oberfläche schwimmen, wo man dann den Most zur Vollendung der Gährung in Fässer zapft. Seitdem lüftet man den Most auf mannichfaltige Weise; sehr gebräuchlich ist das von Heurense in Californien eingeführte Verfahren. Hiernach wird durch einen Blasebalg oder eine Pumpe die Luft in die unteren Schichten des Mostes getrieben, wo sie in den siebförmig durchlöcherten Röhren ausströmt; dies geschieht längere Zeit und tüchtig vor Eintritt der Gährung, während man den Prozeß im Verlauf der Gährung noch einige Male des Tages für kurze Zeit leicht wiederholt. Die Temperatur des Mostes und Gährlokals soll hierbei im Anfang nicht unter 70° Fahrenheit sein, und es tritt dann die Gährung schnell ein, verläuft rasch und vollständig und liefert einen Wein, der in wenig Monaten reif und wie ein alter Wein ist, ohne der Nachgährung und Weinkrankheit ausgesetzt zu sein. Je zuckerhaltiger der Most ist, desto höher kann und soll bei diesem Verfahren die Temperatur sein. Diese Mostlüftung ist jedenfalls zu empfehlen, selbst wo Weine (auch Fruchtweine) nur im kleinsten Maßstabe bereitet werden.

Lüften des Weines. Eine Lüftung des Weines hat schon von jeher stattgefunden, wenn man auch erst heute das Wesen derselben begriffen hat. Beim Abziehen des Weines kam derselbe jedesmal mit der Luft in Berührung, auf der Oberfläche des Weines war stets Luft und in dem Grade, als der Wein durch das Holz der Fässer verdunstete, fand der Sauerstoff der Luft in umgekehrter Richtung durch die Poren der Faßdauben Zutritt zu dem Weine im Fasse. Aber die Einwirkung der Luft—die Oxydationsprozesse—

waren auf diese Weise nur sehr beschränkte; es dauerte so Jahre, ehe der Wein reif und fertig war.

Schon Sommering fand: daß Wein in einem mit einer Thierblase fest verbundenem Gefäße sich in wenig Monaten so veredelte, wie dies in Fässern erst in mehreren Jahren der Fall war (weil hier die Luft ungehindert Zutritt fand). Jetzt, wo man die Wichtigkeit der Einwirkung des Sauerstoffs auf den Wein besser erkannt hat, sucht man diese auf mannichfaltige Weise zu befördern. Sehr viel Anwendung findet deshalb der von Mohr empfohlene „Baumwollenspund": Ein das Spundloch genau schließender Kork wird durchbohrt und mit einer sechs Zoll langen Glasröhre versehen, die dicht mit Baumwolle angefüllt ist. Durch diese Baumwolle kann der Sauerstoff der Luft beständig zu dem Wein im Fasse gelangen, während alle Schimmel- und Pilzkeime der Luft in der Baumwolle zurückgehalten werden.

Indessen sagt in Bezug auf diese Methode Neubauer: „Kühle Kellertemperatur ist hierzu allerdings erforderlich; so lange der Wein noch gährt, oder noch Gährwärme hat, halte man die Luft sorgfältig ab; es könnte in diesem Falle leicht Essigbildung eintreten; sobald aber die Gährwärme des Weines und die Sommertemperatur der Keller verschwunden ist, versuche man bei kleinen Mengen den Baumwollenspund anzuwenden u. s. w."

Schon Dr. Gall empfahl, den jungen Wein nicht blos wiederholt abzuziehen, sondern ihn bei dieser Gelegenheit auch noch durch eine Brause mit vielen kleinen Löchern (wie bei einer Gießkanne) fließen zu lassen, so daß er in vielen dünnen Strahlen recht innig mit dem Sauerstoff in Berührung komme, blos zu dem Zwecke, um so die überschüssigen Eiweißkörper durch Einwirkung des Sauerstoffs zur Ausscheidung zu bringen.

In kleinen Fässern wird aus demselben Grunde der Wein schneller reif und fertig, als in großen.

Um also erfahrungsmäßig die sehr nothwendigen, aber dabei sehr gefährlichen Eiweißbestandtheile des Mostes auf eine gute Manier und mit Nutzen aus dem Weine loszuwerden, sind, wie wir gesehen haben, folgendes richtige Mittel:

Verdünnen des Mostes mit Zuckerwasser (wo es irgendwie paßt), wodurch schon die Quantität dieser Eiweißstoffe verringert wird.

Richtige Leitung der Gährung, in welcher diese Stoffe als Hefe abgeschieden werden.

Zweckmäßige Zuleitung des Sauerstoffes der Luft schon zum Moste, ebenso zum Weine, durch wiederholtes Abziehen (auf kleinere Fässer) wenigstens, wenn man den Baumwollensprund richtig anzuwenden sich nicht getraut.

5. Erhitzen des Weines. Um den fertigen Wein haltbar zu machen, d. h. um die letzten Theilchen Eiweißstoffe, die nach der Gährung ꝛc. immer noch in demselben etwa vorhanden sind, sicher unschädlich zu machen und die Keimkraft irgend welcher vegetationsfähiger Keime im Weine zu vernichten, schlug Pasteur das Erhitzen des fertigen Weines vor, und die Erfahrung hat bereits bewiesen, daß die Weine durch Erhitzen nicht blos haltbarer, sondern auch edler werden. Schon wird dieses Verfahren im Großen durch zweckmäßige Apparate vielseitig mit dem besten Erfolg ausgeführt.

Das Erhitzen des Weines beruht auf demselben Prinzipe, wie das Conser-

viren der Früchte nach Appert's Methode (s. „Einmachen"). Wer einen Versuch im Kleinen machen will, verfahre danach, d. h. man lege eine Lage Stroh auf den Boden eines Kessels und auf diese die wohlverstopften und gut zugebundenen Flaschen, fülle dann den Kessel mit Wasser, erhitze bis zu 48° R. und erhalte diese Temperatur etwa ¼ Stunde, worauf man die Flaschen nach einigem Abkühlen in den Keller legt.

6. Schönen des Weines. Will sich ein Wein bei längerem Lagern nicht von selber klären, bleibt er vielmehr trübe oder wolkig 2c., so sucht man ihn gewöhnlich durch gewisse Zusätze künstlich zu klären oder schönen. Viele glauben durch das Schönen den Wein überhaupt zu verbessern, was aber ein großer Irrthum ist; ein richtig bereiteter Wein wird ganz von selber klar und auch haltbar, deshalb schöne man nur, wo es durchaus nöthig ist. Das beste Mittel dazu ist die Hausenblase; 1 Loth derselben reicht für 8—12 Ohm Wein hin (nach Neubauer). Die Hausenblase wird zu dem Zwecke erst in Wasser aufgequellt und in frischem Wasser wiederholt gewaschen und schließlich dann in Wein aufgelöst; diese Auflösung wird vor der Anwendung noch weiter mit Wein verdünnt, ehe man sie zu dem zu schönenden Weine gießt. Neubauer bemerkt zu diesem Schönen: „In allen Fällen aber wird es zweckmäßig sein, den Weinen vor dem Zusatz des Schönungsmittels ebenso viel Tannin in Lösung zuzugeben, als man von ersterem in trockenem Zustande gerechnet, für nothwendig hält."

Weine alt zu machen. — Ein Stückfaß mit Wein setzt man in einem reinen Zuber einige Tage dem Froste aus, und entfernt täglich das auf der Oberfläche gebildete Eis. Das geschmolzene Eis liefert einen guten Nachwein. Die ausgefrorene zurückbleibende Flüssigkeit hingegen bietet einen vorzüglichen Wein dar, welcher auf Tonnen gefüllt wird, und dem man durch Zusatz eines Litres Himbeersaft, oder durch in Wein gelöste Veilchenwurzel, die Blume verleiht und dann auf Flaschen zieht.

Im März oder April wird mit Heu vom 2. Schnitt (Grummet) ein Lager von 7½ Zoll Dicke gemacht und darauf die verkorkten und verpichten Flaschen gelegt. Man bringt obenauf eine zweite Heu- und Flaschenschicht und fährt so beliebig fort mit der Aufschichtung. Das Ganze wird dann mit gewöhnlichem Wasser begossen, um das Heu zur Gährung und Fäulniß zu bringen. In drei bis vier Monaten soll der so behandelte Wein denselben Geschmack haben, wie ein seit drei Jahren auf Flaschen gezogener.

Wein den Schimmel, Faß- und Stöpselgeruch zu benehmen. — Man füllt den Wein um, setzt ihm zu je 2 Pfund 2 Eßlöffel Holzkohlenpulver zu, rührt ihn um, läßt ihn absetzen und zieht ihn später auf Flaschen. Befindet sich der Wein schon auf Flaschen, so setzt man das Holzkohlenpulver zu, schüttelt und filtrirt nach 2 Stunden.

Weinbeeren in ihrem Safte einzumachen. — Man pflücke von einer Quantität Weintrauben die Beeren, theile sie in vier Theile und koche drei Theile davon bei fleißigem Umrühren in einem Kasserole so lange, bis sie aufspringen. Den Saft presse man durch ein Tuch. Nachdem nun dieser Saft wieder aufs Feuer gesetzt ist und bereits kocht, werden die zurückbehal-

Man möchte gern
bess

tenen Beeren hinzugeschüttet, einmal mit aufgekocht, mit dem Schaumlöffel aber dann sofort herausgeholt und in eine steinerne Büchse gefüllt. Der Saft aber wird zu Syrup eingekocht und etwas abgekühlt darüber gegossen. Für den Fall, daß derselbe in einiger Zeit sich verdünnen sollte, setzt man das Gefäß mit den Früchten in einen heißen Brat- oder Kochofen, wo sich die Masse bald wieder verdickt.

Weinmost zu verbessern. — In neuester Zeit wurde die Entdeckung gemacht, daß der Weinmost durch eine kleine Zuthat von Salz entschieden verbessert werden kann. Fein pulverisirtes Salz wird nämlich in einem Gefäße gut gebrannt und sodann in die gefüllten Fässer derart vertheilt, daß ungefähr ein halbes Loth Salz auf einen Eimer Most kommt.

Weinstöcke, erfrorene, zu behandeln. — Ist der Weinstock bis zur Wurzel erfroren, so schneide man ja nicht in der Absicht, starke Ruthen zu erhalten, alles Holz ab, indem sich durch diese Verwundung der Stock zu sehr verbluten würde, daß er erst spät im Jahre schwache Ruthen, welche die nöthige Reife nicht erlangen, treiben würde. Besser ist es, alles Holz daran zu lassen, auf diese Weise treibt der Stock, weil derselbe und die Wurzeln ihre Kräfte behalten, im Verlauf des Sommers starke, lange Ruthen, die auch ihre Reife erlangen. Hier kommt es darauf an, welche Form der Stock bekommen soll; will man ihn bald groß und tragbar haben, und ist man in Ansehung der Form nicht wählerisch, so lasse man eine am schicklichsten stehende Ruthe ungestört mit ihren Ableitern fortwachsen und schneide sie im Herbst über dem 6., 8. oder 10. Auge, je nachdem sie stark und reif ist, ab. Die Ableiter schneidet man zu Zapfen auf 2 oder 3 Augen, je nachdem man dem Stock die Form geben will.

Erfrorene Weintrauben, die eine gewisse Reife erlangt haben, verlieren fast gar nicht durch den Frost an innerem Gehalt, und der aus ihnen gepreßte Most gleicht ganz dem aus andern Trauben gewonnenen.

Weinstöcke zu ziehen. — Eine schnelle Erzeugung von Wurzelreben wird auf folgende Weise bewerkstelligt. Man nehme eine 5 Fuß tiefe Grube, die man mit stachligen Hülsen der zahmen Kastanie (Kastanien-Igel) so weit anfüllt, daß nach fleißigem Festtreten und Begießen etwa 3 Fuß Raum bleibt; darüber wird eine 6 Zoll hohe Erdschicht gebracht und darauf die Schnittreben in Bündeln von 25 Stück senkrecht gestellt; die Zwischenräume werden mit Kastanien-Igeln ausgefüllt und eine Lage derselben oben aufgebracht und das Ganze einen Fuß hoch mit Erde bedeckt und zweimal wöchentlich fleißig begossen.

Weintrauben den Winter hindurch aufzubewahren. — Man legt in ein gegen den Zutritt der äußern Luft geschütztes Faß, eine Lage von im Backofen getrockneter Kleie, oder trocken gesiebter Asche, und darauf eine Lage von sorgfältig gereinigten Trauben, die an einem trocknen Nachmittage vor ihrer gänzlichen Reife gepflückt sind, und so weiter schichtweise Kleie oder Asche oder auch getrocknete Sägespäne, welche namentlich vor Fäulniß schützen und Trauben, bis das Faß voll ist, so daß sich die Trauben nicht berühren, und die

Kleie oder Asche die letzte Lage ausmachen. Darauf wird das Faß wohl verschlossen, damit die Luft nicht hinzutrete, was die Hauptsache ist. Auf diese Art eingelegt, erhalten sich die Trauben 8 bis 10 Monate, ja ein ganzes Jahr. Um die Trauben ganz wieder frisch zu machen, schneidet man etwas von dem Ende des Stieles und feuchtet es an, weiße Trauben mit weißem, rothe mit rothem Weine, sowie man Blumen in's Wasser setzt, um sie zu erfrischen.

Eine noch einfachere Aufbewahrungsart ist folgende:

Man reinigt die Trauben sorgfältig von allen angegangenen Beeren, legt sie in eine Schachtel in Schichten und zwischen diese eine Quantität Pfirsichen-Blätter. In ein trockenes und gut gelüftetes Zimmer diese Schachtel gestellt, halten sich diese Trauben bis spät in den Frühling. Man glaubt, die Ursache davon sei in der Blausäure der Pfirsichen-Blätter zu suchen. In Italien wird dieses Verfahren mit gutem Erfolg angewendet.

Eine noch andere Art ist die, daß man die reifen Trauben sammt ihrer Rebe abschneidet und sie am abgeschnittenen Theile in ein Gefäß mit Wasser setzt. Dieses braucht durch frisches Wasser gar nicht ersetzt zu werden. Man stellt die Trauben in ein unbewohntes Zimmer, und das Wasser kann selbst mehrmals frieren, bevor die Frucht Schaden leidet.

Vollständig ausgereifte Weintrauben, die jedoch nicht vom Froste getroffen sein dürfen, lassen sich recht gut bis nach Weihnachten aufheben, wenn man den glatt geschnittenen Stiel mit heißem Wachs verklebt und die Trauben alsdann in frostfreie, ungeheizte Räume aufhängt oder auf Papierbogen lagert.

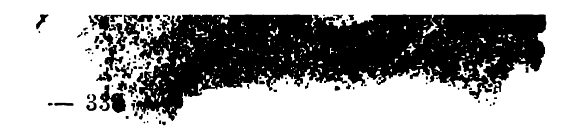
Weizene Eßwaaren. — Die Hefen sind ein Gegenstand, worauf beim Backen recht viel ankommt; schlechte Hefen oder auch zu wenig Hefen, beides verdirbt alles.

Die Hefen müssen beim Einmachen des Teiges nicht kalt, sondern überschlagen sein. Durch klaren Zucker, wenn man solchen mit den Hefen vermengt, wird die Güte derselben sehr verbessert. Die Milch, welche zum Einteigen des Backwerkes nöthig ist, darf nicht abgesotten sein.

Durch das Absieden bekommt die Milch ganz andere Eigenschaften, als sie solche von der Kuh hinweg besitzt; sie verliert durch das Kochen die zum guten Ausbacken erforderlichen Lufttheilchen, welche zum Aus- und Auftreiben des Teiges durchaus erforderlich sind. Man setze daher die natürliche Milch auf einen nicht zu heißen Ofen, damit sie sich kurz vor dem Gebrauche durchwärme, so wird das Backwerk gut gerathen. Zu viel Butter macht das Backwerk schwer und verbessert nichts.

Wespenstich, Mittel dagegen. — Man halte 2 bis 3 Minuten lang die Oeffnung eines Schlüssels fest auf den Stich.

Whiskey. — In den Vereinigten Staaten werden durchschnittlich jährlich 60 Millionen Gallonen Whiskey consumirt, d. h. zumeist getrunken, und zwar meist nicht unter dem gemeinen Namen „ordinärer Whiskey" (wie z. B. in Deutschland der „ordinäre Schnapps" i. e. Fusel verzehrt wird), sondern meist unter den wahrhaft hübsch, ja poetisch klingenden Namen: Old Rye-,



Bourbon=, Monongahela, Irish= und Scotch=Whiskey u. s. w. — Wie diese uramerikanischen, classisch=renommirten Getränke präparirt werden, ergibt sich aus folgenden (indessen noch der bessern Sorte angehörenden) Vorschriften.

1. Rye=Whiskey. Um dem gewöhnlichen Whiskey den Geschmack des Nordhäuser Kornbranntweins zu geben, wird er mit Kornäther, dem ächten Fuselöl, versetzt mit Zufügung von etwas Essigäther und Zimmt. — Honigwaben, mit verdünntem Alkohol digerirt, sollen gute Essenz für Rye=Whiskey geben.

2. Bourbon=Whiskey. Auf 40 Gallonen Whiskey ½ Unze Rumessenz, 2 Unzen Essigäther, 2 Unzen Vanilletinktur und 2 Unzen Veilchenwurzeltinktur, einige Tropfen Nelkenöl und etwas Fuselöl.

3. Monongahela. Auf 40 Gallonen Whiskey zugesetzt Essigäther 2 Unzen, Buttersäureäther 1 Unze, Veilchenwurzeltinktur 8 Unz. und etwas Fuselöl. — Auszug von Johannisbrod mit verdünntem Alkohol wird besonders zu dieser Sorte verwendet. — Getrocknete Pfirsiche (besonders erst in der Pfanne geröstet ohne zu verbrennen) mit verdünntem Alkohol ausgezogen, werden ganz besonders für die beiden letzten Sorten benützt.

4. Irish= und Scotch=Whiskey. Auf 40 Gallonen W. wird zugesetzt 1 Unze Essigsäure, ½ Unze Essigäther, 60 Tropfen Kreosot (das erst in 1 Pint Alkohol gelöst wird), 2 Quart Zuckersyrup oder Honig und dann eine kleine Quantität ächter Original=Whiskey der betreffenden Sorte.

Um die Whiskeysorten zu verbessern werden noch besonders benutzt:

Birnenöl (oder Aether) in geringem Zusatz.

Glycerin, 1 Pfund auf's Faß, um Alter, Weichheit und Perlen zu geben.

Theeaufguß (grüner oder schwarzer), und viele andere Dinge.

Wolle und Garn weiß zu machen. — Man nimmt auf 1 Pfund Garn 2 Pfund gepulverte und mit Flußwasser zu einem Muße gemachte Kreide, läßt die Wolle davon gut durchziehen und sie dann 24 Stunden trocknen. Dann reibt man sie und wäscht sie im Wasser, bis alle Kreide daraus entfernt ist. Besonders weiß wird das Garn, wenn man zum Auswaschen der Kreide kaltes Wasser nimmt.

Wollene Zeuge ohne Seife völlig weiß zu waschen. — Gewöhnlich wäscht man wollene Zeuge mit Seife. Zweckmäßiger ist es aber, sie mit Kreide zu waschen. Man bedient sich zu diesem Behufe fein geriebener weißer Kreide, von der man einen ziemlich dicken Brei macht. Mit diesem Brei wird das wollene Zeug wie mit Seife in warmem Wasser ausgewaschen und bleibt einige Zeit in diesem Wasser liegen. Die schmutzigen und fetten Theile werden sämmtlich von der Kreide ausgesogen, nur sorge man dafür, daß durch fleißiges Nachspülen sämmtliche Kreide auch wieder aus der Wäsche genommen werde.

Wunden und Quetschungen. — Leichtere Fälle der Art verlangen nur sehr Wenig; aber nur sehr selten wird dies Wenige von Solchen, die sich selber helfen wollen, recht gethan. In der Regel soll eine besondere Tinktur, Salbe, Balsam, Branntwein, Essig, Arnika u. s. w., ja das Besprechen und

viele andere theils alberne oder überflüssige, theils sogar schädliche Dinge, helfen und heilen. In allen derartigen Fällen (wenn sie nicht so gefährlicher Art sind, daß sie chirurgische Hülfe verlangen) ist zunächst das einfachste und beste Mittel das kalte Wasser. Hat man mit kaltem Wasser die Wunde gereinigt, wodurch auch in der Regel kleinere Blutungen aufhören, so sucht man zunächst mit erwärmten Heftpflasterstreifen die Wundränder (nachdem man sie erst gut abgetrocknet hat) in ihre frühere natürliche Lage zusammenzuziehen, wodurch die Wunde geschlossen und zugleich auch bedeckt ist; nur selten ist noch eine weitere, nicht zu feste Umwickelung mit einer leinenen Binde nöthig. Wo es an Heftpflaster fehlt, suche man mit einer passenden Binde die Wundränder zusammenzuhalten.

Weitere kalte Umschläge durch Compressen auf die Wunde sind zweckmäßig, so lange man Schmerz und Hitze empfindet, indem durch dieselben am besten eine Entzündung verhindert wird. Diese einfache Behandlung wird die meisten kleinen Wunden in kurzer Zeit zum Heilen bringen; erst wo Eiterung auftritt, verbinde man mit einer passenden Salbe.

Quetschungen bedecke man mit Kaltwasser-Compressen, die man erneuert, so oft sie warm werden, und zwar so lange, als man Schmerz und Hitze empfindet.

Wundreiben der Hände beim Waschen zu verhüten. — Es giebt viele Frauen, welche sich beim Waschen die Hände leicht wundreiben; es kommt dieses wohl meistens von einer besonders zarten Haut. Um dieses Wundreiben zu verhüten, ist nun folgendes Mittel mit Nutzen angewandt worden: Einige Tage vor der Wäsche reibe man sich die oberen Theile der Hand mit schwacher Schellack-Auflösung ein, wie sie in jeder Möbelwerkstätte gebraucht wird, und welche daher leicht zu bekommen sind, dann wird ein Wundreiben nicht stattfinden.

Wundsein der Kinder. — Es gibt keinen größeren Schmerz für Kinder, als wenn sie wund sind, oder sich wund gerieben haben, und obschon man alle Arten von Pulver erfunden hat, um dies Uebel abzuwenden, so ist doch noch keins wirklich erfolgreich gewesen. Auf das folgende Mittel kann man sich auf alle Fälle verlassen, sowohl bei Kindern wie bei Erwachsenen. Kaufe Walkererde vom Druggisten, pulverisire dieselbe fein und streue sie dick auf die gescheuerten und erhitzten Körpertheile zweimal täglich.

Würmer, Mittel dagegen. — Vorzüglich zwei Arten von Würmern quälen die Kinder am meisten, die Spul- und Fadenwürmer, und Kinder, die viel essen, dicken Leib, unordentlichen Stuhlgang haben, des Nachts unruhig schlafen, elend aussehen, und öfters über Leibkneipen klagen, leiden gewiß daran. Diese dürfen keine dicke Mehlbreie, Kartoffeln, Schwarzbrod, Kuchen, Käse und Eier essen. Eine gute kräftige Fleischsuppe und etwas Wein, neben leichten Gemüsen und leichten Suppen hilft oft mehr als Arzneien.

Zu den wirksamen Mitteln gegen die Spulwürmer gehört Knoblauch in Milch gekocht.

Einige Knoblauchszwiebeln durchschnitten, Morgens zu verschlucken.

Heringssalat mit viel Knoblauch und Zwiebeln zu essen.

Kochsalz, in Wasser gelöst, zu trinken.
Rohe gelbe Möhren zu essen.
Ueberzuckerten Zittwersamen zu essen.
Pfeffermünzthee mit vielem Honig zu trinken.

Man stoße halbreife grüne Wallnüsse im Mörser, presse den Saft davon aus, versüße ihn durch Zucker, und gebe Morgens eine halbe Tasse davon zu trinken.

Man mache Einreibungen von frischer Ochsengalle, Knoblauchsaft oder Terpentinöl in der Nabelgegend.

Gegen die Faden- oder Mastdarmwürmer, deren unerträgliches Jucken im After die Kinder nicht schlafen läßt, und welche Kolikschmerzen und nicht selten andere heftige Zufälle erregen, sind die meisten der oben genannten Hausmittel, z. B. rohe Möhren, gleichfalls wirksam; noch mehr aber kalte Klystiere, Klystiere von in Wasser aufgelöster Schwefelleber, Klystiere von Wermuth, Baldrian, Rainfarn und Pommeranzenschalen. Ebenso Kalkwasser in Klystieren beigebracht.

Spargel in Menge gegessen, soll ein sehr wirksames Mittel gegen Fadenwürmer sein.

Ferner Kreide mit Essig. Man läßt Kindern von 8 bis 12 Jahren eine Messerspitze voll gute, reine, gepulverte Kreide in einem Löffel voll Essig, während des Aufbrausens, des Morgens nüchtern nehmen, und wiederholt dies einige Tage hinter einander.

Wurmkrankheit der Hausthiere. Mittel dagegen. — Wahrscheinlich entspringen viele Krankheiten, die oft ebenso unerklärlich als unheilbar scheinen, aus dieser Quelle; vorzüglich sind die Pferde damit geplagt. Man hat daher schon lange auf ein wirksames Mittel gegen die Rund- und Bandwürmer gedacht, und glaubt nun endlich in dem brenzlichten Thieröl, mit wesentlichem Terpentinöl destillirt, die gesuchten Eigenschaften gefunden zu haben. Will man hiervon bei einem Thiere Gebrauch machen, so läßt man es etliche Tage vorher eine leichte Diät halten, und giebt dann des Morgens einem starken Pferde 6 Loth von jenem Oel, einem mittelmäßigen 4 Loth, einem kleinen aber nur 2 Loth, Füllen bekommen 1 Quentchen in einem Aufguß von Pfefferkraut; Ochsen und Kühe vertragen wohl eine Unze mehr als die Pferde, doch richte man sich auch nach dem Alter und nach der Stärke; Schafe erhalten so viel als Füllen, Schweine etwas weniger; große Hunde so viel wie diese, kleine ein halbes Quentchen oder weniger. Zwei Stunden hernach gebe man dem Thier ein Klystier von Honig, oder mehrere, wenn's erste nicht hilft. Erst zwei Stunden nach dem Klystier darf das Thier Futter bekommen. Um die Kur zu vollenden, wiederhole man das Mittel nach 5 oder 6 Tagen noch einmal.

Wurst. — 1. Bratwurst. Man nehme $\frac{1}{3}$ fettes und $\frac{2}{3}$ mageres Schweinefleisch und hacke es gut. Auf 12 Pfund Fleisch nehme man 12 Eßlöffel feines Salz, 9 Eßlöffel (oder weniger) fein gepulverte Salbei, 6 Eßlöffel Pfeffer. Ebenso kann man etwas Bohnenkraut hinzufügen.

Bologner „Sausage". 1 Pfd. Schweinefleisch, 1 Pfd. Schinken und 1 Pfd. Rind- und Kalbfleisch (gemischt oder eines von beiden) werden gut zer-

hackt, eine kleine handvoll trockne Salbeiblätter mit einwenig andern Kräutern in Pulver dazu gemengt und das Gemisch mit Salz und Pfeffer ziemlich stark gewürzt. Die daraus bereiteten Würste werden in Wasser eine Stunde, bis sie weich sind, gekocht; damit sie nicht platzen, werden sie mit einer Nadel eingestochen.

2. Cervelatwurst. 6 Theile mageres Schweinefleisch mit 1 Theil fettem gut gehackt und gemischt. Auf 12 Pfd. Fleisch 12 Loth Salz, 4 Loth grob gestoßenen Pfeffer, ½ Loth Salpeter und ½ Obertasse voll Rum oder Rothwein oder auch Wasser. Man fülle die Masse fest in Därme, hänge die Würste 2—3 Wochen in schwachen, luftigen Rauch und bewahre sie später an einem trockenen, luftigen Orte.

Cervelatwurst mit Rindfleisch. Gutes mageres Rindfleisch, mageres Schweinefleisch und frischer Speck zu gleichen Theilen. Den Speck hackt man entweder mit dem übrigen Fleisch, oder schneidet ihn in kleine Würfel und mischt diese zu dem übrigen sehr fein gehackten Fleische.

3. Gänsefleischwurst. Das magere Fleisch einer Gans wird sehr fein gehackt, ebenso ¼ Pfd. frischer Speck, thut etwas Salz, 1 Messerspitze Salpeter, etwas Muskatnuß, grob gestoßenen Pfeffer, Thymian (feingeschnittene Citronenschale) zu der Mischung und füllt sie fest in einen weiten Darm. Den nächsten Tag hängt man die Würste in den Rauch, läßt sie aber nur gelb räuchern.

4. Hammelfleischwurst mit Austern. Man hackt von einer gebratenen oder gekochten Hammelkeule 1 Pfd. Fleisch, das noch am rohesten ist, sehr fein mit 6 Unzen Rindsfett, etwas Pfeffer, Salz, Muskatblüthe und Muskatnuß, einige Kräuter, 2 Anchovis und 1 Pint Austern. Diese sehr fein gehackte Masse mischt man gut mit ¼ Pfund geriebenem Brot, 2 Eiern (die erst gut geschlagen werden) und etwas Anchovissaft, rollt dann daraus kleine Würstchen, oder auch kleine runde Klöse, und brät dieselben in der Pfanne.

5. Kalbfleischwurst. 2 Pfd. mageres Kalbfleisch mit 1 Pfd. fettem Schweinefleisch (frisch oder auch gesalzen) zusammengehackt, mit Salz, Pfeffer und Kräutern wie bei den vorigen oder nach Belieben gemischt, gibt Würste, die von Vielen den Würsten aus bloßem Schweinefleisch vorgezogen werden.

6. Nürnberger Würstchen. 1 Pfd. fettes Schweinefleisch mit ebenso viel gutem Kalbfleisch werden gut verhackt, 2 Stücke Weißbrod mit warmer Milch getränkt und nach dem Erkalten gut verrührt, werden unter die Fleischmasse gemischt und mit Salz, Pfeffer, Cardamomen und Nelken gewürzt. Diese Masse wird dann in feine Schweinsdärme gefüllt und als kleine Würstchen abgebunden, welche in Butter gebraten werden. Natürlich kann man diese Würstchen nicht lange aufbewahren.

Würste besonders schmackhaft zu machen. — Man lege die Würste im Frühjahr in Salz und lasse sie bis zum Gebrauch darin liegen. Diese halten sich auf diese Weise sehr lange gut und schmackhaft; das Salz aber verliert durchaus nichts an seiner Brauchbarkeit.

Würsten, gefrorenen, Wohlgeschmack und Haltbarkeit wieder zu verschaffen. — Man setzt in eine temperirte Stube ein Gefäß mit kaltem Brunnenwasser, legt die gefrornen Würste hinein und läßt solche so lange darinnen

liegen, bis die sich um die Schale angesetzte Eisrinde wieder aufgethaut ist. Nun nimmt man sie wieder heraus. Da aber mit dem Frost auch diejenigen Theile, welche den Würsten Geschmack und Haltbarkeit geben, ausgezogen werden, so muß man suchen, ihnen solche wieder zu verschaffen. Dieses geschieht, wenn man die Schale an mehreren Orten mit einer Gabel durchsticht, und sie dann einige Tage in einem mit Salzwasser angefüllten Gefäße liegen läßt. Die so behandelten erfrorenen Würste werden sich dann den ganzen Sommer über gut und schmackhaft erhalten.

Wurzeln aufzubewahren. — Marktgärtner und Diejenigen, welche eine bedeutende Menge Wurzelgewächse so aufzubewahren haben, daß sie sich für den Winter halten, werden dieselben natürlich in Gräben verpacken, allein der Vorrath für den Selbstverbrauch wird in der Regel in dem Keller untergebracht. Wenn man dieselben lose in Kisten und Fässer thut, dann schrumpfen, wenn der Keller trocken ist, die Wurzeln ein, und leiden vor dem Frühling. Diesem Uebelstande wird begegnet durch Verpackung in trockener sandiger Erde — je sandiger, desto besser. Man schaufelt eine Wagenladung Gartenerde von einem Platze, der neuerdings geeggt worden ist, ab und verwendet dieselbe für die Wurzeln. Rothrüben, Gelbrüben, Schwarzwurzeln, Pastinaken, Meerrettig u. s. w. werden in Kisten oder Fässer gebracht, wie dies am bequemsten sein mag, und dann vertheilt man recht viele Erde dazwischen. In dieser Weise werden die Wurzeln vollkommen frisch erhalten und sollte eine hier und da faulen, was selten der Fall ist, so wird die Entweichung der Gerüche vollständig durch die Erde verhindert.

Z.

Zahnen, das, kleiner Kinder zu erleichtern. — Um den Reiz zu entkräften und den Leib offen zu halten, gebe man Weinsteinöl und ein abführendes Mittel ein. Mit dem Finger bestreiche man täglich ein paar Mal das Zahnfleisch und gebe täglich zweimal etliche Tropfen Rhabarber oder Mannasaft ein, um täglich ein Mal den Leib gelinde zu öffnen. Hat man bei sehr bedenklichen Umständen dies Mittel 12 Stunden lang angewendet, werden die Zufälle nachlassen.

Zahnkitt. — Um einen hohlen Zahn auszufüllen, legt man ein passendes Stückchen Guttapercha in kochendes Wasser, wonach man es mit den Fingern kneten und in die gereinigte Zahnhöhle bringen kann.

Besser und dauerhafter wird dieser Kitt, wenn man 1 Loth Guttapercha im Wasserbade erweicht und dann ½ Qtch. Catechu und ½ Qtch. Tannin und 1 Tropfen Nelkenöl auf das innigste dazuknetet. Man erwärmt dann die Masse an einer Spiritusflamme und bringt sie noch heiß in den Zahn.

Zahnpflege. — 1. Man sorge für seine Gesundheit im Allgemeinen, insbesondere aber für einen guten Magen, da die Zahnverderbniß in sehr vielen Fällen (wie auch sehr oft die Zahnschmerzen) ihre Hauptursache in schlechter Verdauung hat.

2. Man vermeide Alles, was die Zähne verderben kann, wie z. B. plötzlichen Wechsel von heißen und kalten Speisen und Getränken; eben so das Zerbeißen harter Gegenstände, wodurch die glasartige Schmelzmasse der Zähne sehr leicht Risse und Sprünge bekommen kann.

3. Man vermeide aus demselben Grunde ganz besonders alle ätzenden und scharfen Zahnmittel, wie Säuren (Weinsteinsäure, Salzsäure 2c.), Tabaksasche, Bimssteinpulver u. drgl. Mittel, die immer noch oft sehr verkehrter Weise zum Blankputzen der Zähne verwendet werden.

4. Man reinige Mund und Zähne täglich wiederholt (namentlich nach den Mahlzeiten), weil zurückgebliebene Speisereste durch ihre Säurung und Zersetzung zwischen den Zähnen ganz besonders das Verderben derselben herbeiführen und befördern; vermeide aber im Allgemeinen die käuflichen Zahnmittel jeder Art, weil diese sehr häufig grade schädliche Stoffe enthalten, und benutze deshalb nur selbstbereitete Zahnmittel, die um so besser sind, je einfacher sie sind.

5. Bei gesundem Zahnfleisch und Zähnen brauche man für gewöhnlich, täglich wiederholt, nur reines, lauwarmes Wasser und eine nicht zu harte Zahnbürste, mit welcher man nicht zu stark in die Quere bürste (wodurch das Zahnfleisch gelockert werden könnte), vielmehr die Zähne der Länge nach, jedesmal vom Zahnfleische nach der Krone hin, gut abreibe, namentlich aber auch auf der hinteren Fläche der Zähne, wo sich der Speichelstein (der feste Niederschlag aus dem Speichel, den man fälschlich oft Weinstein nennt) am ehesten ansetzt.

Mundwasser. Ein gelegentlicher Zusatz von Eau de Cologne, Cognac oder Rum u. dgl. zum Wasser für das Mund- und Zahnreinigen ist zu empfehlen; derartige Spirituosen indessen unverdünnt, mehrmals täglich (wie Manche anrathen) zu diesem Zwecke anzuwenden, kann ohne Zweifel nur nachtheilig sein. — Als ein vorzügliches Mundwasser gilt das folgende:

Man löst 1 Th. übermangansaures Kali in 16 Th. destillirtem Wasser durch Umschütteln in einem vollkommen reinen, mit Glasstöpsel verwahrten Glase. Von dieser Lösung (die an einem dunkeln und kühlen Orte aufzubewahren ist) mischt man jedesmal 5 bis 10 Tropfen zu $\frac{1}{2}$ Glase lauwarmem, oder besser kaltem Wasser, mit welchem man täglich, selbst mehrmals, den Mund ausspülen kanr. Dies Mittel paßt besonders bei schadhaften Zähnen, hebt oft selbst heftige Zahnschmerzen und ist unschädlich.

Zahnpulver. — 1. Weiß. Feinste geschlämmte Kreide 5 Th., Kalmuswurzelpulver 1 Theil ist nach Dr. W. Suerson das beste Zahnpulver. (Man kann zu der Schlemmkreide auch $\frac{1}{6}$ Veilchenwurzelpulver, $\frac{1}{12}$ Kampher und sehr wenig ätherisches Oel setzen.)

2. Roth. Die schöne rothe Farbe der käuflichen Zahnpulver wird gewöhnlich durch Zusatz von Carmin (Cochenille) zu weißem Pulver bewirkt. Ein gutes unschädliches wenn auch etwas braunrothes Pulver der Art bereitet man aus 1 Loth rothem Sandelholz und $\frac{1}{2}$ Loth Chinarindepulver mit 2 Tr. Nelken- und Bergamottöl. (Das oft erwähnte Hufeland'sche Zahnpulver enthält zu dieser Mischung noch $\frac{1}{8}$ Loth Alaun, was gar nicht zu empfehlen ist.)

3. Schwarz. 4 Loth Lindenkohle, 1 Loth Chinarinde, 2 Loth Salbeikraut mit 5—8 Tropfen Nelken- oder Pfeffermünzöl; oder Lindenkohle, Salbei und Kalmus zu gleichen Theilen.

Zahnschmerzen, Mittel dagegen. — Der Zahnschmerz hat so verschiedene Ursachen, daß bei der Stillung desselben diese wohl berücksichtigt werden müssen; denn es ist ein Unterschied, ob ein Zahn selbst krank ist, oder ob der Schmerz Folge von Rheumatismus, Vollblütigkeit u. s. w. ist.

Ist der Zahn selbst krank, hohl, cariös, so ist

1. Kaltes Wasser, oder wenn dies nicht ertragen wird, nur schwach erwärmtes, zum Ausspülen des Mundes anhaltend angewandt, eines der besten örtlichen Mittel im Zahnweh. Das unüberlegte Ausreißen der Zähne ist zu mißbilligen. Ist aber der Zahn durchweg angefressen und steht zu befürchten, daß eine Zahnfistel entstehen könnte, so lasse man den Zahn herausnehmen.

2. Man nimmt einen Theelöffel voll gestoßenen Pfeffer, einen Theelöffel voll Salz. Hierunter mische man so viel Rauchtabak, als man zwischen zwei Finger nehmen kann, menge alles unter einander und binde es in ein leinenes Läppchen, nehme dann ½ Schoppen reinen Fruchtbranntwein in einen irdenen Teller, stecke ihn an und lege das Läppchen mit den Species hinein und rühre es mit einem Hölzchen so lange hin und her, bis der Branntwein nicht mehr brennen will, blase ihn dann aus, nehme das Läppchen heraus, lasse es etwas erkalten, jedoch nicht ganz, vielmehr lege es so warm als möglich auf den Zahn und schließe den Mund möglich fest zusammen; nach einigen Minuten wird ein helles Wasser aus dem Munde laufen und nach 10 oder 12 Minuten wird der Schmerz aufhören.

3. Man nehme Nelkenöl 1 Scrupel und Vitrioläther 2 Drachmen, mische beides zusammen, befeuchte Baumwolle damit und lege sie in den Zahn. Ein ähnliches Mittel ist 1 Theil Alaun und 2 Theile Salpetergeist mittelst Baumwolle in den hohlen Zahn zu bringen.

4. Opodeldoc in der Größe einer Haselnuß äußerlich an die leidende Stelle des Zahns eingerieben.

5. Kreosot mittelst Baumwolle in den hohlen Zahn gebracht.

6. Bei gichtischen und vollblütigen Personen hebt ein gelindes Abführungsmittel, ungewöhnlich schnell den Zahnschmerz.

7. Leiden junge Mädchen während der Entwickelung und schwangere Frauen an Zahnschmerz, so berücksichtige man den offenen Leib und lasse Brodwasser mit Citronenscheiben und Zucker trinken.

8. Man nehme Pfeffer, Zucker und Kochsalz, von jedem eine Messerspitze voll, pulverisire es sehr fein in einem Mörser, thue es in einen Eßlöffel und schmelze es über einer Lichtflamme unter beständigem Umrühren unter einander. Ein Körnchen davon beim Schmerz hohler Zähne in dieselben gesteckt, besänftigt ihn oft augenblicklich.

9. Man schält die Rinde von dünnen, etwa einen Daumen starken Eichenzweigen ab, drückt sie zerschnitten in einen neuen Topf, füllt ihn mit einem Maß Wasser und läßt diese Masse so lange kochen, bis sie etwa noch ein Paar Tassen Abkochung ausmacht. Von dieser bringt man, wenn sie

abgekocht ist, einen Eßlöffelvoll an den hohlen Zahn und behält es einige Minuten im Munde.

10. Man nehme gleiche Theile Alaun und gewöhnliches Tischsalz, pulverisire Beide, mische es gut durcheinander, mache dann ein kleines Stückchen Baumwolle naß, so daß das Pulver gut daran hängen bleibt und lege das Bäuschchen auf den hohlen Zahn. Dies ist ein sicheres Mittel, um Zahnweh zu kuriren.

11. Zwei Theile braunen Zucker, zwei Theile Theer und einen Theil feingemahlenen schwarzen Pfeffer, gut vermischt und mehrmals des Tages angewendet, wird bald völlige Kur erzielen.

Bei rheumatischen Zahnschmerzen sind folgende Mittel dienlich:

1. Man halte den mit Wein oder Essig bereiteten, noch warmen Absud von der Bertramwurzel einige Zeit im Munde.

2. Der Dampf des in einem Filtrirsack frisch aufgegossenen Kaffee stillt oft sehr schnell die heftigsten Zahnschmerzen, wenn der offene Mund des Patienten darüber gehalten wird.

3. Man stopfe ein Stückchen Kampher, in Wolle gut gewickelt, in das Ohr.

4. Man stecke Baumwolle in Rum getränkt ins Ohr der leidenden Seite.

5. Auch hilft sogleich: einige Finger voll Salz in ein leinenes Tüchlein gethan, in kaltes Wasser getaucht, an die Nase gehalten und davon kräftig aufgesaugt.

6. Desgleichen ein längliches Stückchen geräucherter Speck in das Ohr gesteckt und 24 Stunden darin gelassen. Es befreit auf lange von den Schmerzen.

7. Man nehme ein Päckchen Kautabak, gieße auf denselben ein Glas warmes Wasser, drücke dasselbe wieder aus, thue den Tabak auf eine Scheibe Brod und lege dieses als Pflaster auf die Backe. Es benimmt den heftigsten Schmerz.

8. Grob gestoßenen Kaffee in einer Pfeife wie Tabak rauchen ist ein sehr wirksames Mittel gegen Zahnweh.

9. Tauche ein wenig Watte in ein oder zwei Tropfen Chloroform und stecke es in den hohlen Zahn. Lasse es eine halbe Minute darin und nehme es dann heraus.

10. Leidet anfänglich ein Zahn, später die ganze Zahnreihe, muß man ein Kräutersäckchen auf die Backe legen, ein Spanischfliegenpflaster hinter das Ohr im Rücken anbringen, des Nachts nicht auf Federkissen schlafen, warmen Fliederthee trinken und vor Schlafengehen ein Fußbad von Asche und Salz nehmen.

11. Man kaue Tabak, um die Speichelabsonderung zu vermehren; man nehme z. B. eine halbe Cigarre in den Mund und lege sie an die schmerzhafte Seite.

12. Man reibe das Zahnfleisch mit Franzbranntwein oder Eau de Cologne und ziehe etwas davon, mit Wasser verdünnt, in die Nase.

13. Man thue etwas Kochsalz in eine Tasse, überschütte es mit Kornbranntwein, und stelle sie auf glühende Kohlen. Den aufsteigenden Dampf lasse man in den Mund gehen.



14. Oft besänftigt nichts die wüthenden Schmerzen, als kaltes Wasser, mit Compressen auf die Backe gelegt.

15. Heiße Dämpfe von siedendem Wasser einige Secunden lang auf die schmerzhafte Stelle geleitet, hoben vollkommen auf die Dauer einen Gesichtsschmerz, der zwei Jahre gedauert hatte.

16. Man lege geriebenen Meerrettig auf den Oberarm, und lasse ihn so lange liegen, bis er eine Blase gezogen hat.

Zahnseifen 2c. — Jede reine Seife, besonders also die venetianische oder marseiller Seife eignet sich sehr gut als Zahnreinigungsmittel, doch ist der fortgesetzte Gebrauch derselben nicht zu empfehlen. Die käuflichen Seifen und Pasten enthalten in der Regel noch ätzende oder starkscheuernde Mittel, weshalb sie zu meiden sind. Eine gute Composition ist folgende:

Man schmelze 8 Th. marseiller Seife feingeschabt, mit etwas Rosenwasser im Wasserbade, mische dazu 8 Th. Austerschaalenpulver, 4 Th. Veilchenwurzelpulver, 1 Th. Catechu, ein wenig Rosenöl (oder beliebig anderes) und fülle die Masse vor dem Erstarren in passende Büchsen. Man kann die Masse auch durch etwas Carmin schön roth färben.

Zeug unverbrennlich zu machen. — 2 Theile salzsaures Ammoniak, 1 Theil Zinkvitriol in 20 Theilen Wasser gelöst. Auf 5 Maß Wasser kommen dabei ungefähr 20 Loth Salmiakblumen (salzsaures Ammoniak) und 12 Loth Zinkvitriol. Mit dieser Lösung tränkt man die Zeuge. Theurer, aber sicherer ist das Tränken mit wolframsaurer Soda.

Zimmer in neuen Gebäuden rasch auszutrocknen. — Niemand bezieht gern ein neugebautes Wohnhaus; man sagt: es ist feucht, es ist ungesund, und der Beispiele gibt es viele, daß der Aufenthalt in neuen Wohnräumen schädlich gewirkt hat.

Ueber die Ursache der schädlichen Wirkung neuer Häuser sind die Ansichten verschieden. Jedenfalls liegt die Ursache der Schädlichkeit feuchter Wände zunächst darin, daß sie zu einseitiger Abkühlung und dadurch zu Erkältungskrankheiten disponiren. Dann aber schließen nasse Wände, wenn sie auch porös sind, ganz luftdicht und wir entbehren daher in solchem Falle eine wichtige Quelle der Lufterneuerung.

Es ist darum von großer Wichtigkeit, neugebaute Räume möglichst schnell perfekt trocken zu machen. Vor allen kommt hier die menschliche Gesundheit in Betracht, aber auch der Aufbewahrung von Produkten des Consums droht durch Vernachlässigung der nöthigen Vorsichtsmaßregeln Gefahr.

Durch Verbrennen von etwa fünfundzwanzig Pfund Holzkohlen in dem besagten Raume würde man innerhalb fünf Tagen eine schützende Schicht von kohlensaurem Kalk herstellen, so daß man denselben ohne Nachtheil beziehen könnte. Denn es ist nicht nöthig, daß sämmtlicher Kalk der Wände mit Kohlensäure gesättigt werde; es genügt schon, wenn die äußerste Oberfläche in einer Dicke von etwa einer Linie davon betroffen wird, welche Schicht dann schützend auf die hinterliegenden Theile wirkt, so daß die Kohlensäure nur in so geringer Menge eintreten kann, damit aus dem in ebenso geringer Menge austretenden Wasser kein Nachtheil erwächst.

Zimmer, neugemalte, von dem Geruche zu befreien. — Den unangenehmen, ungesunden Geruch neugetünchter, gemalter oder tapezirter Wände unschädlich zu machen, braucht man nur einige Hände voll Wachholderbeeren auf ein Becken mit glühenden Kohlen, das in die Mitte des Zimmers gestellt ist, werfen und Fenster und Thüren verschließen. Nach 24 Stunden wird jeder üble Geruch ganz verschwunden sein, auch schadet dieser Dampf den Tapeten u. s. w. durchaus nicht.

Zittern der Hände. — Wie wir schon häufig Gelegenheit genommen haben, das kalte Wasser als naturgemäßes treffliches Heilmittel bei inneren und äußeren Krankheiten anzuempfehlen, so dient es auch hier als vortreffliches Heilmittel. Anfangs wäscht man nämlich den Arm und die Hand mehrmals täglich mit kaltem, frisch geschöpftem Wasser und reibt dieselben mit Flanell so lange, bis sich die natürliche Wärme wieder eingestellt hat. Hat man sich erst mehr an das kalte Wasser gewöhnt, so stecke man den ganzen Arm gleich in ein mit kaltem Wasser angefülltes Gefäß. Im Sommer kann man sich auch gleich den Strahl aus der Pumpe über die krankhafte Stelle laufen lassen.

Zuckergebäck, Honigkuchen, Mandelgebäck u. s. w. — Anisbrödchen, (Küchlein). Man rührt zwei ganze Eier mit ¼ Pfund feinem Zucker, bis der Teig dicklich ist, und setzt 1 Loth gereinigten Anis und darnach 8 bis 10 Loth feines Mehl zu. Von dieser Masse setzt man mit einem Löffel kleine, wallnußgroße Laibchen auf ein butterbestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech.

Aehnliche Küchelchen kann man auch mit anderem Gewürz, wie Zimmt u. dgl. bereiten, oder Vanille, von der man etwas gut mit Zucker zerreibt und der Masse zusetzt.

Man mache indessen für derartige Brödchen den Teig nicht zu steif, damit die Kuchen nach einigem Stehen vor dem Backen ganz leicht auseinanderfließen und eine glatte Oberfläche erhalten. Gebacken kann man dieselben noch mit einem Zuckereis (oder Chokolade) glaciren.

Lebkuchen, braune (Basler). Man kocht 1 Pfd. Honig und 1 Pfd. Zucker zusammen, unter Umrühren; setzt ½ Pfd. grob oder fein geschnittene Mandeln zu und läßt noch etwa 5 Minuten länger kochen; nimmt dann die Pfanne vom Feuer und setzt zu 2 Loth Citronat, 2 Loth Orangenschalen, feingeschnitten, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 Loth Zimmt, ½ Loth gestoßene Muskatnuß, ½ Loth Nelken (und Cardamomen nach Belieben), rührt 4 Eßlöffel Cognac gut dazu und wirkt ¾—1 Pfund Mehl hinein. Man rollt dann die Masse (noch heiß) aus und macht daraus beliebig geformte Kuchen.

Leb- oder Pfefferkuchen (Nürnberger). Man verfährt wie bei den vorigen, setzt außer den Gewürzen noch etwas Sternanis, Ingwer und ein wenig schwarzen Pfeffer zu. Ist Alles gut gerührt, fügt man so viel Mehl zu, daß ein steifer Teig entsteht, den man ausrollt, in Formen drückt oder in längliche Vierecke schneidet und auf Papier oder Blechen bäckt. Sowie die Kuchen aus dem Ofen kommen, werden sie mit dünnem Honigwasser bestrichen; auch kann man die Oberfläche glaciren. — Zu geringeren Sorten Lebkuchen kann man

